

Всё о

Мэри Поппинс

Памела Трэверс





Annotation

С появлением Мэри Поппинс в Доме Номер Семнадцать по Вишнёвому переулку изменилась жизнь не только семейства Бэнксов, но и их соседей. Ведь в её присутствии происходят настоящие Чудеса, а самые обыкновенные вещи вдруг оказываются совершенно необыкновенными.

В эту книгу вошли шесть сказочных повестей Памелы Трэверс: «Мэри Поппинс», «Мэри Поппинс возвращается», «Мэри Поппинс открывает Дверь», «С Днём Рождения, Мэри Поппинс», «Мэри Поппинс в Вишнёвом переулке», «Мэри Поппинс и соседний дом», а также небольшая энциклопедия «Мэри Поппинс от А до Я» и «Мэри Поппинс на кухне».

Теперь вы будете знать о самой лучшей на свете няне всё!

- [Памела Трэверс](#)

- ☐
- ☐ [От переводчика](#)
- ☐ [Было воскресенье](#)
- ☐ [Понедельник](#)
- ☐ [Вторник](#)
- ☐ [Среда](#)
- ☐ [Четверг](#)
- ☐ [Пятница](#)
- ☐ [Суббота](#)
- ☐ [Воскресенье](#)
- ☐ [Кулинарная книга Мэри Поппинс](#)

- [notes](#)

- ☐ [1](#)

Памела Трэверс
Мэри Поппинс на кухне

★ Памела Трэверс ★

★ Всё о
★ Мэри
★ Понни★
★ Нс★

★ СКАЗОЧНЫЕ
★ ПОВЕСТИ

Художник Ольга Дмитриева

МОСКВА
РОСМЭН
2012

От переводчика

Оказалось, что Мэри Поппинс отлично умеет готовить. И не только потому, что всё, что она делает, великолепно получается. А ещё и потому, что у неё есть замечательная кулинарная книга.

Теперь и вы можете ею воспользоваться. Вы поймёте, что готовить совсем не сложно, а даже очень увлекательно.

Для вашего удобства мы перевели меры, которыми пользовалась Мэри Поппинс, на нашу систему исчисления. Поэтому вместо принятых в Англии фунтов, пинт и дюймов в рецепте указаны граммы, литры и сантиметры.

Также помните, что:

чайная ложка равняется 5 граммам, столовая ложка — это 20 грамм, а стакан — 200 грамм.

**МЭРИ
ПОППИНС
НА КУХНЕ**

*Перевела
ИРИНА
ТОКМАКОВА*

Было воскресенье

Во всех домах в Вишнёвом переулке люди погрузились в дрему — всех разморило послепопуденное солнышко. Во всех домах, кроме Дома Номер Семнадцать. Там никто не спал, а наоборот, царило шумное веселье. Мистер и миссис Бэнкс чаёвничали в детской вместе с Джейн, Майклом, Джоном, Барбарой и Аннабел.

Неожиданно дверь распахнулась, и в комнату вошла миссис Брилл, кухарка, держа в руках чайник с кипятком.

— Простите, мэм, — сказала она, поставив чайник на подставку. — У меня есть новости. — И она вытащила из кармана передника телеграмму.

— Надеюсь, ничего плохого не случилось? — сказала миссис Бэнкс, для которой само слово «новости» таило в себе нечто зловещее, и она с большим сомнением поглядела на телеграмму.

— Речь идёт о моей племяннице, — пояснила кухарка. — У неё четверо детей, и все заболели корью. Я должна поехать и помочь ей.

— О нет! — чуть не взвизгнула миссис Бэнкс. — Ну почему всё должно случаться одновременно? Элин никак не справится со своей простудой. А мы с мистером Бэнксом сегодня же уезжаем на неделю в Брайтон... Джордж, ты слышишь? — обратилась она к мужу. — Миссис Брилл должна уехать. Спрашивается, что же нам теперь делать? Кто же будет готовить?

Мистер Бэнкс, который изображал слона и на спине которого восседали Джейн и Майкл, встал с четверенек, тяжело отдуваясь:

— Обратись к Мэри Поппинс. Она что-нибудь придумает.

— А разве она умеет готовить? — выкрикнула миссис Бэнкс. — Ну, ладно, завтраки там и ужины — это как-нибудь. Но что будет с обедом?

— Хм, — послушался от двери хорошо знакомый голос.

— Безусловно, Мэри Поппинс умеет готовить, — сказал мистер Бэнкс. — Мэри Поппинс умеет делать всё — правда ведь, Мэри Поппинс?

Мистер Бэнкс был человеком тактичным.

Мэри Поппинс тряхнула головой.

— У меня только одна пара рук, — сказала она. — И обе руки как раз заняты.

Она подхватила на руки Аннабел, а Джейн и Барбара с двух сторон обнимали её за коленки.

— Я одолжу тебе ещё и мои, Мэри Поппинс, — сказала Джейн. — Тогда у тебя будет две пары.

— И ещё мои две, — предложил Майкл. — Я буду тебе помогать. Я очень хотел бы научиться готовить.

— И я, — сказал Джон.

— И я, — поддержала его Барбара.

— Справитесь ли вы, Мэри Поппинс? Такси вот-вот будет у ворот, Может, нам отменить поездку? О господи! — расстраивалась миссис Бэнкс.

— А когда и с чем я хоть раз не справилась? — спросила Мэри Поппинс.

— Никогда! Никогда! — воскликнула миссис Бэнкс. — Только я подумала, у вас так много дел, и Робертсон Эй так часто засыпает прямо на ходу... и... вам некому помочь.

Мэри Поппинс снисходительно улыбнулась:

— У меня есть друзья и родные, а ещё у меня есть поваренная книга.

— Что ж, если вы думаете, что справитесь... — с облегчением вздохнула миссис Бэнкс, — тогда я пойду и закрою мой чемодан.

— Ну, вот и славно, — сказал мистер Бэнкс. — Мы можем положить на Мэри Поппинс.

Он налил себе ещё одну чашечку чая, торопливо выпил и сбежал вниз по лестнице.

И тут же к дверям подкатило такси. Таксист подождал, пока все друг с другом распрощаются, потом завёл мотор и двинулся вдоль Вишнёвого переулка. Вскоре такси скрылось из виду.

Миссис Брилл с сумкой через плечо на минуточку остановилась на крыльце.

— Я приготовила вам сэндвичи на ужин и пирожок со сладким творогом.

— Большое спасибо, — сказала Мэри Поппинс.

— А я думал, мы будем готовить ужин, — сказал Майкл разочарованно.

— Сэндвичи — это не готовка, — сказала Мэри Поппинс. — Мы начнём готовку завтра.

— Но ты нам ведь всегда говоришь, что завтра никогда не наступает.

— Ну, ладно, назови это понедельником. Потому что понедельник-то уж обязательно наступит. А теперь раз-два — бегом в детскую, и конец всяким упорам.

Джейн посмотрела на Майкла.

Майкл посмотрел на Джейн.

— Завтра, — прошептали они, чувствуя, что их ожидает новое интересное приключение...

Понедельник

— И ещё бутылочку ванильной эссенции, — сказала Мэри Поппинс, складывая пополам бумажку со своим списком и пряча его в сумочку.

Бакалейщик и его подручные уложили в пакет целую кучу всяких товаров и положили его в колясочку.

— Ну, а теперь быстро домой, — скомандовала Мэри Поппинс и торопливо зашагала в сторону дома вдоль Вишнёвого переулка, толкая перед собой детскую колясочку. Четверо ребятишек с трудом поспевали за ней, грузённые пакетами и кулками с продуктами. Ох, какое выдалось заполошное утро! И к тому же завтракали они давным-давно!

— Что мы будем сегодня готовить, Мэри Поппинс? — полюбопытствовала Джейн.

— Ростбиф, — ответила Мэри Поппинс. — И ещё йоркширский пудинг, а к ростбифу — немножечко капусты.

— Что? — воскликнул Майкл. — А сладкого пудинга не будет? Я привык, что обед заканчивается сладким!

— А почему бы на сладкое не быть пряникам? — послышался голос где-то у них за спиной.

Все сразу же обернулись и обнаружили у самой калитки Дома Номер Семнадцать миссис Корри, как всегда такую сублинную и аккуратненькую, и её двоих могучего роста дочерей — Фанни и Анни.

— Мы решили вам помочь, — весело проговорила миссис Корри.

— Но ведь мы ей помогаем! — гордо заявил Майкл.

— Ну, значит, мы будем помогать тебе, — сказала миссис Корри и, быстренько отломив один из своих пальцев, протянула ему палочку ячменного сахара.

Анни и Фанни поздоровались со всеми за руку и взяли у них из рук пакеты.

И в один миг все они оказались на кухне, весело жевали палочки ячменного сахара, которые получались из пальцев миссис Корри, и готовились начать стряпать обед.

— С чего начнём? — спросила Джейн.

— Начнём с начала, — отозвалась Мэри Поппинс. — А для начала все вымойте руки и запомните три очень полезные вещи. Зажигать плиту позволено только мне, вам следует держаться подальше от кипящего чайника и, наконец, не хватайтесь за острые ножи, если меня нет рядом. Поняли?

— Да, Мэри Поппинс, — подтвердили ребята с серьёзными

минами.

И тут же все принялись за дело. Джейн посолила и обваляла в муке мясо, и его поместили в разогретую духовку. Майкл помог Фанни замесить тесто для йоркширского пудинга, а Анни нашинковала капусту.

Джон и Барбара собирали очистки и бросали их в мусорное ведро. Аннабел сидела в своём высоком стульчике, поглядывала на всех и сосала, сладкую ячменную палочку.

А Мэри Поппинс и миссис Корри за чашкой чая наблюдали за происходящим.

— Ну, вот, — сказала миссис Корри, вставая из-за стола, — первые два блюда поспевают себе потихонечку. Мы же тем временем двинемся дальше. Джейн и Майкл, я частенько готовила для вас имбирные пряники. А сейчас вам предстоит приготовить их для меня.

Она закатала рукава своего чёрненького пальтишка, подтянула юбку так, что она стала выглядеть передником, и предложила им начать.

Майкл смешал муку с некоторым количеством соды, пряностями и изюмом. Джейн растопила сахар с маслом и вбила туда яйцо и патоку.

— А теперь соедините обе смеси в, большой миске и хорошенько размешайте.

Миссис Корри стояла рядом и смотрела на ребят своими маленькими, похожими на блестящие бусинки глазками.

— Это отличный рецепт, — сказала она. — Я получила его от короля Альфреда Великого. У него всегда подгорали пирожки, но имбирные пряники — никогда.

Джейн и Майкл разложили тесто по смазанным жиром формочкам в виде звёздочек, а миссис Корри уложила их на противень и поместила в духовку.

— Теперь нам требуется некоторое количество золотых звёздочек, — сказала миссис Корри. — Кажется, они у меня с собой. И она выудила из внутреннего кармана целую горсть бумажных звёздочек.

— Вы ведь сохраните их, да? — спросила она, пристально глядя на ребят.

— Конечно! — разом отозвались Джейн и Майкл.

Они по прошлому опыту знали, что в звёздочках миссис Корри есть нечто волшебное. Например, если поглядеть ночью в окошко, можно увидеть, как миссис Корри, взобравшись на высокую стремянку, с помощью Мэри Поппинс приклеивает их к небосводу.

Ну, а теперь оставалось только ждать. Время от времени надо

было поливать мясным соком ростбиф, на полчаса поместить йоркширский пудинг в печь и не забыть добавить в капусту немного соли и немного сахара, чтоб она была вкуснее.

— Поместите капусту на десять минут в кипящую воду, и никак не больше, — сказала Мэри Поппинс. — Капуста должна хрустеть.

И вот наконец она возвестила:

— Готово!

Все уселись за кухонным столом и принялись за обед, который сгодился бы для любого принца, предварительно отложив всего понемногу на тарелку для Робертсона Эй, который в это время спал на полке в посудном шкафу.

— Какой я замечательный повар! — воскликнул Майкл, откусив кусочек от пряничной звёздочки.

— Хорош тот, кто поступает хорошо, — фыркнула Мэри Поппинс и, ухмыльнувшись про себя, проводила всех Корри до двери, от души поблагодарив за помощь.

МЕНЮ НА ПОНЕДЕЛЬНИК

Завтрак

Апельсиновый сок. Яйцо всмятку. Кукурузные хлопья. Крепкий чай для Мэри Поппинс. Всем ребятам — молоко

Обед

Ростбиф. Йоркширский пудинг. Капуста.

Ужин

Тосты с сыром. Лимонное желе.

— Какие планы на сегодня, Мэри Поппинс? — спросила Джейн, когда они с Майклом закончили вытирать посуду после завтрака.

— Ясное дело, отправиться в морское плавание, — произнёс голос у открытого кухонного окна.

У них в саду оказался адмирал Бум. Адмиральская шляпа сдвинута набок, подозрительная труба — под мышкой. Джейн и Майкл, побросав кухонные полотенца, кинулись открывать кухонную дверь.

— Йо-хо-хо! И бутылка рома! — вопили они, вталкивая адмирала на кухню и обнимая его за талию.

— Полный вперёд, дорогие мои, крепите паруса! Ну, что, Мэри Поппинс, одна? Что у вас сегодня на обед?

— Вчера был ростбиф. Так что сегодня надо готовить пастуший пирог из картошки и мяса.

— Ну, разумеется, — сказал адмирал Бум. — На другой день всегда готовят пастуший пирог, потому что можно использовать, что осталось от вчерашнего ростбифа. Советую вам свистать адмирала наверх, и он поможет вам справиться на камбузе. А как обстоят дела с овощами? — поинтересовался он, сдёргивая с гвоздика за дверью передник миссис Брилл и завязывая тесёмки вокруг талии.

— Морковка, — незамедлительно ответила Мэри Поппинс. — И ещё помнём варёную картошку для пирога. А затем приготовим яблочную шарлотку.

— Отлично! Ну, а теперь, судовая команда, быстро за дело!

И все бросились выполнять адмиральские приказы. Майкл притащил мясорубку. Джейн достала из холодильника остатки ростбифа. Джон и Барбара принесли доску, на которой режут мясо.

— Молодцы. Всё в полном порядке. Теперь установим мясорубку на краю стола, порежем мясо и провернём его.

Бухту мы покинем вскоре,
Поплывём в открытом море, —

напевал адмирал и при этом вертел ручку мясорубки.

Потом его сменили Джейн и Майкл, и очень скоро ростбиф превратился в целую миску фарша. Джейн переложила его в глубокую сковородку, а Майкл под руководством адмирала

посолил и поперчил фарш.



— Верёвки и канаты! Моллюски и креветки! Теперь что нам нужно, так это мелко порубить лук.

Адмирал протянул руку к корзинке с овощами.

— А ещё пару ложек мелко нарезанной петрушки. И всё это польём оставшейся от ростбифа подливкой. — Он отворил

кухонный буфет. — Размятую картошку мы поместим поверх фарша.

И отправим это всё в духовку. Крепите стропы! А сейчас займёмся шарлоткой. Лопни моя селезёнка! Мэри Поппинс, вы всё делаете одна!

— Кончишь дело — гуляй смело, — с важным видом ответила Мэри Поппинс, заканчивая тереть морковь и начиная чистить яблоки. — Теперь кто-нибудь из вас пусть намажет маслом форму для выпечки и уложит яблоки слоями. Другой пусть посыплет их сахаром, а третий прослоит хлебными крошками. Яблочная шарлотка, — наставляла она, — должна быть мягкой-мягкой, сочной и ни в коем случае не сухой.

— Именно, именно, это самое подходящее блюдо для мореплавателей. Эй, команда, поднять якоря! — скомандовал адмирал. — Если Мэри Поппинс скажет мне: «Пообедайте с нами», то я, пожалуй, не отправлюсь в плавание.

Ясное дело, Мэри Поппинс пригласила его, и все порадовались тому, как адмирал просил добавки, и ему два раза подкладывали пастуший пирог и три раза яблочную шарлотку.

И никто не заметил, даже сам адмирал, что он так и не снял передник миссис Брилл. Так в нём и ушёл.

МЕНЮ НА ВТОРНИК

Завтрак

*Апельсиновый сок. Пшеничный крем. Кофе для Мэри Поппинс.
Ребятам — некрепкий чай.*

Обед

Пастуший пирог. Морковка. Яблочная шарлотка.

Ужин

Рыбные котлеты. Тарталетки с джемом.

— Ну, вот, — сказала Мэри Поппинс, уложив Аннабел в колясочку и вывезя колясочку в сад. — А теперь за работу, — обратилась она к остальным и повела их на кухню.

В этот момент прозвенел дверной звонок и в кухню вошёл заспанный Робертсон Эй.

— К вам гости, — произнёс он, зевая и почёсываясь. — Мистер и миссис Вверх-Тормашками.

Он провёл гостей в кухню и тут же рухнул на стул возле двери.

— О, кузен Артур! Какой сюрприз! И ты с ним, Топси, дорогая!

Майкл и Джейн помчались встречать этих довольно странно выглядящих гостей, на которых вся одежда была надета шиворот-навыворот и задом наперёд.

— Сегодня среда, — сказал Майкл. — Я думал, что вы так одеваетесь только по вторникам. Он поглядел на пиджак мистера Вверх-Тормашками, застёгнутый на все пуговицы на спине.

— Теперь всё изменилось, — заметил гость. — Теперь это происходит каждый день. Мы стали ещё шиворот-навыворотней. Но всё равно мы подумали, что мы придём к вам и поможем.

— Очень мило с вашей стороны, — отозвалась Мэри Поппинс. — Сегодня у нас ирландское жаркое и бананы с мёдом.

— Лучше приготовить кверхтормашковый торт — больше подходит для среды.

И все занялись делом. И хотя гости вели себя более чем странно — например, мистер Вверх-Тормашками безуспешно старался достать бараньи отбивные из шкафчика, где хранятся веники и щётки, а супруга его всё время становилась вверх тормашками, — дело двигалось.

Под приглядом Мэри Поппинс ребята почистили картошку и лук и сложили всё в кастрюлю. Сверху Майкл положил бараньи отбивные, а Джейн подлила немного водички. Миссис Вверх-Тормашками деликатно спросили не сыпать в кастрюлю сахарный песок.

— Теперь ирландское жаркое будет поспевать само по себе, — сказала Мэри Поппинс, поставив кастрюлю на плиту. — А мы можем сосредоточиться на торте. Майкл, ты нарежь персики, а ты, Джейн, взбей яйца для теста. Нет, Топси, дорогая, яйца надо взбивать в пену, для этого они должны быть сырыми. Право же, их не надо варить.

Джейн всё взбивала и взбивала деревянной лопаточкой, пока

яйца не превратились в пену. Тогда туда добавили сахар. Несмотря на усилия мистера Вверх-Тормашками добавить в тесто соли, в то время как миссис Вверх-Тормашками пыталась напудрить свой нос просеянной для теста мукой, все ингредиенты благополучно смешали и вылили тесто на положенные в форму персики, а форму поместили в духовку.

— Ну, теперь нам остаётся только подождать, — сказала Мэри Поппинс. — Вы, может быть, присядете? — обратилась она к гостям.

— Я бы присел, — ответил мистер Вверх-Тормашками, — но, поскольку всё должно идти шиворот-навыворот, мне пришлось бы всё время привставать.

— Давайте лучше потанцуем, — предложила миссис Вверх-Тормашками. — Это лучше, чем всё время присаживаться и привставать.

И она принялась ходить вокруг кухонного стола колесом.

Джейн и Майкл заскакали, отплясывая польку, а Джон и Барбара запрыгали и завертелись волчком. Даже Мэри Поппинс, протянув перед собой завязки передника, стала вальсировать возле стола. Не плясали только Аннабел, которая, выпавшись в садике, старалась выскрести остатки сладкого теста из миски, и Робертсон Эй, который, как водится, крепко спал.

— Ну, всё, — сказала Мэри Поппинс, — всё уже наверняка готово.

По её слову всё на кухне разом остановилось. Майкл осторожно снял с плиты жаркое. Джейн достала из духовки форму с тортом, перевернула форму на блюдо и украсила взбитым кремом.

— Замечательно! — воскликнула Мэри Поппинс. — Мы больше никогда не будем называть этот торт перевёрнутым. Он будет называться Кверхтормашковый торт!

МЕНЮ НА СРЕДУ

Завтрак

Апельсиновый сок. Овсяные хлопья (рецепт на пакете). Яичница из взбитых яиц. Чай для Мэри Поппинс. Какао для детей.

Обед

Ирландское жаркое. Перевёрнутый (Кверхтормашковый) торт.

Ужин

Французские тосты (несладкие). Пюре из абрикосов.

Четверг

— Ну вот, одно дело сделано, — сказала Мэри Поппинс, выбросив мусор в ведёрко и убрав половую щётку на место. Она оглядела чистенький кухонный пол и осталась очень довольна своей работой.

— Мэри Поппинс, — спросил Майкл, глядя, как она подвязывает свой белый, свежесглаженный передник, — как вы думаете, кто придёт к нам сегодня?

— А почему должен кто-то приходить, позволь тебя спросить?

— Ну, чтобы помочь нам готовить обед, — сказала Джейн.

— Никакая помощь нам не требуется, — отозвалась Мэри Поппинс. — Сегодня у нас совсем простой обед. Мясные рулетики и хлебный пудинг.

— Звучит аппетитно! Можно войти?

Все повернулись к двери. На пороге стоял маленького роста, круглолицый старичок в сюртучке и мешковатых брючках. Его длинная, седая борода доходила до самого пояса.

— Кузен Фрэд! — воскликнула Мэри Поппинс.

— Мистер Твигли! — закричали дети.

— Парадная дверь была не заперта, Мэри, дорогая, и там прямо на коврик спал какой-то молодой человек. Я перешагнул через него и вошёл.

— А ваши желания будут сегодня исполняться? — спросил Майкл.

— О боже мой, нет! Они исполняются только в новолуние после второго дождливого воскресенья, которое бывает после третьего мая. Я не могу просто пожелать, чтобы рулетики сами приготовились. Но я могу кое в чём помочь.

Мистер Твигли взял со стола вилку, слегка прикоснулся к ней пальцами, и сразу же зазвучала музыка.

— Послушай, Фрэд, нам нужно ещё кое-что, кроме музыки.

— Конечно же, Мэри, дорогая. — Мистер Твигли приложил ложку к губам, и она зазвучала как флейта.

— Нужно сформовать рулетики в ладонях, слегка пожать, а потом жарить, а ещё лучше — поместить в гриль. — Он не проговорил это, а пропел слегка дребезжащим тенором.

— Я это сделаю, — пропел Майкл, подражая мистеру Твигли. — Где мясо?

— Джейн! — не отстала от них Мэри Поппинс и, как колоратурное сопрано, пропела: — Намажь хлеб маслом и слоями уложи в форму.

— И положу изюмчику между слоями и покрою всё лёгким

кремом, — ещё более высоким голосом ответила Джейн.

— И я тоже! И я тоже! — тоненькими голосами пропели Джон и Барбара.

И так они все готовили обед и пели, а мистер Твигли извлекал музыку из всего, к чему бы он ни прикоснулся. Он взял две кастрюльные крышки, стукнул одну об другую, и вот они уже звучали как цимбалы. Он дотронулся до веничка, которым взбивают яйца, и веничек тут же зазвенел как гитара. Он постучал кулаком по блюду, и сразу все услышали барабанный бой. Ножи у него звучали как скрипки, а столовые ложки как ксилофон.

А когда мясные рулетики были готовы и из печки вынули зарумянившийся, с хрустящей корочкой пудинг, дети и взрослые направились к столу под звуки трубы, роль которой исполнил черенок сельдерея.

— Прекрасно, — сказал мистер Твигли, точно всю еду он приготовил сам. — И знаете что: одно желание я в себе всё-таки ощущаю.

— А оно сбудется? — засомневалась Джейн.

— Это зависит от неё, — сказал он, кивнув в сторону Мэри Поппинс. — Мне так хочется, Мэри, дорогая, чтобы мы устроили пикник и пообедали в саду.

— Ой, пожалуйста, Мэри Поппинс! — закричали Майкл и Джейн.

А Мэри Поппинс, точно по волшебству, уже оказалась в саду и расстилала скатерть в тени под вязом.

— Какое замечательное желание! — сказала Джейн, когда они все, усевшись вокруг стола, ели мясные рулетики с зелёным горошком.

Мистер Твигли сорвал травинку и осторожно приблизил её к губам. И она зазвучала как английский рожок.

— Мистер Твигли, — спросил Майкл, — а что, у всего-всего есть своя музыка?

— У всего, — подтвердил мистер Твигли.

— И у каждого человека? — спросила Джейн.

— У каждого, — заверил её он.

МЕНЮ НА ЧЕТВЕРГ

Завтрак

Апельсиновый сок. Блинчики. Яйца вкрутую. Кофе для Мэри Поппинс. Для ребят — тёплое молоко.

Обед

Мясные рулетики. Зелёный горошек. Хлебный пудинг.

Ужин

Эскалоп из свинины. Мороженое.

Пятница

Джейн сидела возле кухонного окошка, дожидаясь, когда будет объявлено пятничное меню.

— Ой, на окошке сидит голубь! — воскликнула она. — Он на меня смотрит. Интересно, что ему надо? Ой, улетел!

— Пусть себе летит, — сказала Мэри Поппинс. — У меня и так хватает птичьих забот, потому что сегодня на обед курица с хлебным соусом, зелёная фасоль и фруктовый салат.

— Покормите птичек, всего два пенса за пакетик! — послышался в саду знакомый голос.

— Это бабушка, которая кормит птиц! — воскликнули Джейн и Майкл, а Майкл побежал к двери.

И в самом деле, на пороге стояла Тётушка-Птичница, которая продаёт корм для Атиц, да не одна, а в окружении голубей. В одной руке она держала корзиночку с хлебными крошками, а в другой — пучок самых разных трав.

— Мой голубок сказал мне, что вы все дома, вот я и решила заглянуть к вам, поболтать и поглядеть, как тут у вас идут дела.

— Грех жаловаться, всё у нас в порядке, спасибо, — отозвалась Мэри Поппинс.

— Я вижу, мои милые, что у вас курица на обед. А значит, то, что я принесла вам, как раз пригодится. — Тётушка-Птичница помахала пучком травы и вручила его Майклу. — Набей травами куриную тушку, — сказала она. — Это придаст мясу особый вкус.

Так курицу нафаршировали пряными травами, посолили, сбрызнули сверху лимонным соком и посадили в печку. Потом помыли и почистили стручки зелёной фасоли.

А голубки Тётушки-Птичницы порхали по всей кухне, садились на кухонные полки, на спинки стульев и даже иногда ребятам на плечи.

— Ну а теперь надо приготовить хлебный соус, — сказала Мэри Поппинс. — Джейн, раскроши хлеб...

— Подожди минуточку! — воскликнула Тётушка-Птичница.

Она взяла несколько пакетиков с хлебными крошками, высыпала их в кастрюлю.

— Это слегка облегчит ваш труд, цыплятки мои, — сказала она. — А теперь нам надо немного молока, сливочного масла и небольшую луковицу для вкуса.

Она поставила кастрюлю на плиту и стояла, помешивая соус деревянной лопаточкой. Потом она его посолила и поперчила. А птицы теснились возле неё: кто усаживался на шляпу, а кто и залезал в карман.

— Пришло время снять всё это с плиты. Мы разогреем соус, когда курица будет готова. А мне пора уходить.

— Но вы же, конечно, пообедаёте с нами? — спросила Мэри Поппинс, держащая в руках бананы, апельсины, яблоки и груши. — Джейн и Майкл сделают фруктовый салат.

— Нет, нет. Мне надо идти. Другие птички ждут меня. Вам надо кормить ваших «птичек», а мне — моих.

Тётушка-Птичница, окружённая целым облаком трепещущих крыльев, поправила на голове шляпку и глянула в свою корзинку.

— Я провожу вас до калитки, — сказал Майкл.

И он, и Джейн, и Джон, и Барбара двинулись вместе с ней по дорожке.

— Покормите птичек! — прокричала Тётушка-Птичница, как только оказалась на улице. — Два пенса пакетик. Покормите птичек!

— Увидимся в церкви Святого Павла! — крикнули дети ей вслед.

А она поспешала вдоль по улице и выглядела мамой-клушей в окружении своих цыплят.

МЕНЮ НА ПЯТНИЦУ

Завтрак

Апельсиновый сок. Тосты. Яичница с беконом. Чай для Мэри Поппинс. Молоко для ребят.

Обед

Курица с хлебным соусом. Зеленая фасоль. Фруктовый салат.

Ужин

Рис с яйцами и луком. Эклеры

Джейн и Майкл прибежали на кухню в сопровождении Эдуарда и Варфоломея,^[1] собачек мисс Ларк, которые с тьяканьем неслись за ними по пятам.

— Они обнаружили на улице, — пояснил Майкл. — Мы их привели с собой, чтобы они не потерялись. А что мы будем готовить сегодня, Мэри Поппинс?

— Острую ланкаширскую тушёнку и вишнёвый пай. Ты подготовь тушёнку, а Джейн пусть замесит тесто.

В кухне царила спокойная, деловитая атмосфера. Майкл укладывал в кастрюлю послойно мясо, картошку и лук. Джейн смешивала муку со сдобой. Джон и Барбара отрывали хвостики у вишен и клали ягоды в пироговую форму. Собаки наблюдали за этим с интересом.

— Мэри Поппинс, где вы, где же вы? Помогите! Помогите!

Сумасшедший крик враз нарушил царивший на кухне покой.

В дверях показалась мисс Ларк в сопровождении паркового сторожа.

— О, Мэри Поппинс, мои собачки пропали! Их нет в моём саду, и на улице тоже нет! Парковый сторож обыскал весь парк!

— Да здесь они, — спокойно сказала Мэри Поппинс.

Собаки поднялись, потянулись и лениво направились к мисс Ларк.

— О боже мой, боже мой, какое счастье! А я уже собиралась обратиться в полицию. Или даже к Премьер-министру. Эдуард, Варфоломей, как же вы могли убежать? Разве можно быть такими бессердечными собаками!

— Соблюдайте правила! — крикнул парковый сторож от дверей. — Мусор надо аккуратно собирать в корзинку!

Мэри Поппинс смирала его строгим взглядом.

— Мы соблюдаем правила, а мусора тут никакого нет.

— Будете ходить на поводке, — сказала мисс Ларк, берясь за собачьи ошейники. — Живо идите домой. Больше уже вы не кинетесь в бега... Спасибо, что вы приютили их, Мэри Поппинс. Я могла потерять их навеки. Спасибо, спасибо вам. Я вижу, вы очень заняты. Какие умные детки, готовят тесто! А когда миссис

Бэнкс возвращается? Завтра? Чудесно!.. А ну, собачки, за мной! До свидания!

И она умчалась, суетливая, как всегда, а собаки поплелись следом, с тоской оглядываясь на ребят.

Парковый сторож вздохнул, глядя на заваленный продуктами стол.

— Готовите? — спросил он с видимым интересом.

— А чем ещё занимаются люди на кухне? — с иронией парировала Мэри Поппинс.

— Если хотите, я побуду у вас и в чём-нибудь помогу, — предложил сторож.

— А если не хотим? — ответила Мэри Поппинс и потихонечку стала оттеснять его к двери.

— У меня сейчас как раз обеденный перерыв, — заявил парковый сторож, жадно принохиваясь.

Но к Мэри Поппинс не так-то легко подольститься.

— Ну, значит, пойдите и купите себе что-нибудь поесть, — фыркнула она с презрением.

Парковый сторож сделал последнюю попытку.

— Мне так нравится ланкаширская тушенка и вишнёвый пай, — сказал он и умоляюще посмотрел на Мэри Поппинс.

— Мне тоже нравится, — отрезала она и захлопнула за ним дверь.

МЕНЮ НА СУББОТУ

Завтрак

Апельсиновый сок. Хлеб с мёдом. Сосиски. Кофе для Мэри Поппинс. Какао для ребят.

Обед

Ланкаширская острая тушёнка. Вишнёвый пай.

Ужин

Остатки холодной курятины. Лимонный пудинг.

Воскресенье

— Ой, я так волнуюсь! — сказал Майк, домывая последние листики салата. Он завернул их в салфетку, чтобы промокнуть воду, и положил в холодильник. — В котором часу они приедут, Мэри Поппинс?

— В письме было сказано, что в час. И знаешь, Майкл, хорошие повара никогда не позволяют себе волноваться. Это плохо отражается на том, что они готовят.

Мэри Поппинс разбила яйцо, аккуратно отделила белок от желтка и поместила белок и желток в разные мисочки. Это она проделала четыре раза. Затем протянула мисочку с белками Джейн и вручила ей веничек, которым сбивают яйца.

— Взбивай до тех пор, пока пена не загустеет, — сказала она.

На улице полисмен прохаживался взад-вперёд возле дома, видимо надеясь глянуть на Элин. Мороженщик прокатил свою трёхколёсную тележку, позванивая в колокольчик.

Но на кухне никто не обратил на это внимания. Все были слишком заняты делом.

— А теперь, Майкл, — распорядилась Мэри Поппинс, — слегка обмакни котлеты в яйцо, а потом обваляй в хлебных крошках. Джейн, отмерь две столовые ложки масла и столовую ложку муки. Джон и Барбара, накрывайте на стол.

Мэри Поппинс вихрем летала от одного к другому и успевала помочь каждому. Время от времени она подходила к плите, что-то помешивала в кастрюльке, добавляя то одно, то другое и поднося ложку к губам, чтобы определить, хорошо ли получается.

Утро проходило час за часом, и вот уже вроде бы всё готово. Оставалось поместить одно блюдо в гриль, а другое в духовку.

И только они успели с этим управиться, как кухонные часы пробили один раз, а в замке входной двери заворочался ключ.

— Это они! — закричали все дети разом.

Четверо ребятишек рванулись к двери, радостно приветствуя родителей. И вот они уже все на кухне. Миссис Бэнкс обнимает их всех разом, и все весело смеются.

— Вы живы, Мэри Поппинс? — спрашивает мистер Бэнкс.

Он выхватывает Аннабел из её высокого стульчика и передаёт малышку маме.

Миссис Бэнкс воркует, как горлица, и раздаёт поцелуи прижавшимся к ней ребятишкам.

— Мне кажется, вы подросли, — умиляется она.

— Чепуха, дорогая, — возражает мистер Бэнкс. — Мы отсутствовали всего неделю. Мэри Поппинс, мы ужасно

голодны, — говорит он, обернувшись. — Не могли бы вы сообразить бутерброд с сыром и, может быть, парочку крутых яиц?

Мэри Поппинс, Джейн и Майкл обменялись многозначительными взглядами.

— Пожалуйста к столу в столовой, — говорит Мэри Поппинс. — Дети сейчас принесут вам кое-что поесть.

— Как хорошо снова оказаться дома! — вздыхает миссис Бэнкс.

Они садятся к столу.

— Недурно будет чем-нибудь перекусить, — продолжает миссис Бэнкс. — Но что это? — восклицает она, обернувшись.

В дверях показались все четверо детей. У каждого в руках было по блюду. А позади них, как колонна, высилась гордая Мэри Поппинс.

— Это не «что-нибудь перекусить», — сказал Майкл, посмеиваясь. — Мы приготовили настоящий обед.

Он поставил своё блюдо на стол и поднял крышку.

— Говяжьи котлеты, — торжественно объявил он. — С картошкой, которую сварил Джон, и с салатом, приготовленным Барбарой.

— А ещё я приготовила лимонное суфле, — похвасталась Джейн, поместив своё блюдо рядом с котлетами.

Мистер Бэнкс устался на миссис Бэнкс, а она — на него.

— Нам это всё снится? — произнесла миссис Бэнкс, глядя на разворачивающийся перед ней пир. — Могли ли дети всё это приготовить? Так, значит, всё прошло отлично, Мэри Поппинс?

И она улыбнулась своей застенчивой улыбкой.

Мэри Поппинс тряхнула головой и, по обыкновению, фыркнула.

— Конечно, всё прошло отлично. — А вы ожидали чего-нибудь другого?

МЕНЮ НА ВОСКРЕСЕНЬЕ

Завтрак

Апельсиновый сок. Яичница с беконом. Чай для Мэри Поппинс. Молоко для ребят.

Обед

Говяжьи котлеты. Картофель. Салат. Лимонное суфле.

Ужин

Гренки с сыром по-валлийски. Протёртые яблоки.



Кулинарная книга Мэри Поппинс

АНГЕЛЬСКИЙ КЕКС

1 1/3 стакана пекарской муки

2 столовые ложки разрыхлителя

1 стакан сахарного песка

2/3 стакана молока

2 яичных белка

1 чайная ложка ванильной эссенции

Масло, чтобы смазать форму для выпечки

Мука, чтобы посыпать форму

Форма, в которую помещается 4–6 чашек теста

Разогреть духовку.

Намазать форму маслом и равномерно посыпать мукой. Перевернуть форму, чтобы не приставшая мука высыпалась.

Просеять муку через сито, добавить разрыхлитель и сахар, смешать всё в двухлитровой миске. Мэри Поппинс советует: пусть миска лучше будет слишком велика, чем слишком мала. Слегка подогреть молоко. Попробуйте его, чтобы оно не перегрелось. Добавить в молоко ванильную эссенцию. Сделать углубление в муке и вливать в него ванильное молоко, осторожно помешивая. Мешать до тех пор, пока тесто не станет однородным.

Взбивать яичные белки до получения крутой пены. Пена должна стряхиваться с веничка и оставаться горкой, похожей на сосульку.

Осторожненько вмешивать белки в тесто до тех пор, пока тесто не станет однородным.

Вылить тесто в заранее приготовленную форму, поставить в середину духовки и выпекать 40 минут. Вынув форму из духовки, дать кексу немного остыть, перевернуть форму и выложить кекс на решётку.

Мэри Поппинс часто подаёт такой кекс с абрикосовым пюре вместо пудинга на ланч.



ЯБЛОЧНАЯ ШАРЛОТКА, ИЛИ ЯБЛОЧНАЯ СМУГЛАЯ БЕТТИ

800 грамм зеленых яблок

1/2 стакана (или стограммовая пачка) сливочного масла

2 стакана снеженокрошенного крошек белого хлеба

1 1/2 стакана коричневого сахара

Взять форму для выпечки не меньше, чем на литр.

Разогреть духовку.

Отобрать твёрдые и сочные яблоки. Почистить их и вынуть сердцевину. Смазать форму. Нарезать яблоки так тоненько, как сумеете. Посыпать форму хлебными крошками. Они прилипнут к маслу и создадут удобное ложе для яблок. Уложить яблоки толстым слоем, посыпать их небольшим количеством коричневого сахара. Сверху в нескольких местах поместить небольшие кусочки масла. Снова положить слой яблок, посыпать крошками, сахаром и положить кусочки масла. Укладывать слоями, пока форма не заполнится. Последний слой — хлебные крошки. Их должно быть много, потому что яблоки, пока пекутся, уменьшаются в объёме. Запекать в течение часа.

Мэри Поппинс подаёт такую шарлотку со взбитыми сливками.



РАССЫПЧАТЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

1 килограмм 200 грамм не разваривающихся яблок

2 разломанные пополам палочки корицы

6 штук гвоздики

1/2 стакана воды

2/3 стакана сахарного песка

Очистить яблоки, вынуть сердцевинки, яблоки нарезать. Отварить их в глубокой сковородке до мягкости вместе с корицей и гвоздикой. Удалить корицу и гвоздику, смешать яблоки с сахаром. Сахара может потребоваться чуть больше, если яблоки кислые.

Рассыпчатое тесто:

2 стакана просеянной пекарской муки (сначала просеять, потом измерить)

1 чайная ложка молотого имбиря

1 щепотка пищевой соды

1/2 стакана или стограммовая пачка сливочного масла

2 столовые ложки с верхом коричневого сахара

2 столовые ложки с верхом сахарного песка

Разогреть духовку.

Просеять муку, имбирь и соду, поместить в миску для смешивания. Нарубить масло на мелкие кусочки, смешать масло и муку кончиками пальцев. Смешивать нужно до тех пор, пока мука и масло не станут как песчинки или крупные зёрна пшеницы. Добавить оба вида сахара и снова смешать всё кончиками пальцев.

Выложить яблоки ложкой на противень слоем примерно в 30 сантиметров, разгладить поверхность, не прижимая. Тесто ровным слоем поместить поверх яблок, также не прижимая. Выпекаться пирог должен 30 минут.

«Хорош такой пирог с инжиром, только без корицы и гвоздики, — говорит Мэри Поппинс. — Но яблоки купить проще!»



ПЮРЕ ИЗ АБРИКОСОВ

2 стакана кипятка

200 грамм сушёных абрикосов

3/4 стакана сахара

Кастрюля с крышкой (объемом на 1,5–2 литра)

Положить абрикосы в миску, залить кипятком и накрыть крышкой. Так они должны простоять ночь, не меньше 8 часов.

Переложить абрикосы в кастрюлю с толстыми стенками, сюда же влить воду, в которой они размачивались. Поставить кастрюлю на слабый огонь. Накрыть крышкой и варить 15–20 минут, до мягкости. Протереть готовые абрикосы сквозь сито или размотать их блендером. В горячее пюре добавить сахар. Сахара можно взять немного больше, чем указано в рецепте, если хотите сделать пюре послаще.

Должно получиться на выходе 2 стакана.



БЛЮДА ИЗ КРАХМАЛА

«Хорошее средство при проблемах с пищеварением», — говорит Мэри Поппинс.

2 чайные ложки крахмала из плодов тропических растений

4 чайные ложки холодного молока

1 стакан кипящего молока или воды

Немного сахара и капельку ванилина на любителя

Крахмал небольшими порциями размешать в холодном молоке. Мешать нужно до исчезновения комочков. Смесь влить в кипящее молоко или воду и варить 2–3 минуты на слабом огне, постоянно помешивая. Если слишком загустеет, добавить ещё молока или воды. Подсладить по вкусу, можно добавить капельку ванили.

ЗАВАРНОЙ КРЕМ (ЗАПЕЧЁННЫЙ)

5 яиц

1/2 стакана сахарного песка

1/4 чайной ложки соли

4 стакана молока

Тёртый мускатный орех

Глубокая форма для пая или форма для суфле вместимостью на 6 чашек

Противень для жарки и решётка

Нагреть духовку. Промазать маслом форму.

Слегка взбить яйца с сахаром и солью. Погреть молоко до чуть тёплой температуры. Хорошо перемешать молоко со взбитыми яйцами. Вылить смесь в подготовленную форму. Поместить форму на решётку, поставленную на противень. Затем прилить горячей, но не кипящей воды до половины формы.

Выпекать заварной крем в духовке нужно в течение двух часов. Не забывайте следить, чтобы вода не закипала. При закипании добавить холодной воды.

Подавать в тёплом или остывшем виде. Хорошо подходит к фруктовому компоту.



МЯСНЫЕ РУЛЕТКИ ИЛИ МАЛЫЕ ГАМБУРГЕРЫ

600 грамм нежирного провёрнутого мяса (говяжий филейный край)

4 чайные ложки Вустерского (или соевого) соуса

Соль и перец

Разделить мясной фарш на шесть равных порций. Сформировать в ладонях округлые рулетики примерно 8 сантиметров в диаметре и толщиной в 3 сантиметра, слегка прижать их. Прогреть толстую сковородку на среднем огне в течение 3–4 минут. Поджарить рулетики с двух сторон, по 3–4 минуты на каждой стороне. Если жарить

3 минуты, изделие будет слегка прожаренным, если 5 минут, то прожаренным основательно.

Выложить на блюдо. Слегка подогреть соус на той же сковороде. Полить рулетики соусом, предварительно размешав его деревянной лопаточкой, посолив и поперчив.

Выход — 6 порций.



ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОК И ЕЖЕВИКИ

2 больших зелёных яблока

1 стакан воды

400 грамм ежевики, свежей или замороженной (если ежевика замороженная, предварительно её нужно разморозить и обсушить)

4 столовые ложки сахарного песка. Можно и больше — по вкусу

2 столовые ложки свежевыжатого лимонного сока

Очистить яблоки, удалить сердцевину и нарезать их крупными кусками. Затем вместе с ежевикой отварить на небольшом огне, залив одной чашкой воды, до мягкости. Протереть через сито, чтобы избавиться от ежевичных косточек. Добавить сахар и лимонный сок. Остудить. Пюре особенно

вкусно, если оно кисловатo и подаётся с подслащёнными взбитыми сливками.



МАСЛЯННЫЙ ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ

7–8 кусочков белого хлеба

1/2 столовой ложки сливочного масла

2 крупных яйца

3 столовых ложки сахарного песка

2 стакана молока

2 столовые ложки кишмиша или золотистого изюма

2 столовые ложки смородины

Форма для суфле или пая

Нагреть духовку.

Срезать хлебные корки и, как делает это Мэри Поппинс, разрезать каждый кусочек хлеба вдоль так, чтобы получилось 14–16 тоненьких кусочков. Намазать их с одной стороны сливочным маслом.

В отдельной миске взбить яйца с сахаром. Небольшим количеством масла или промасленной бумагой смазать изнутри форму. На доньшко формы положить два кусочка хлеба намазанной стороной вверх, посыпать изюмом и смородиной. Сверху положить ещё два кусочка хлеба, посыпать изюмом и смородиной. Чередовать слои до тех пор, пока не останется четыре кусочка хлеба. Оставшимся изюмом и смородиной посыпать сверху. Два кусочка хлеба поместить с двух сторон уложенных слоёв, загнув внутрь, чтобы они как бы образовали крышку. Сверху залить яйцами с молоком и дать настояться в течение получаса, прежде чем запекать. Затем поместить в заранее разогретую духовку. Пекут хлебный пудинг 40 минут, до образования сверху хрустящей корочки.



ХЛЕБНЫЙ СОУС К ЖАРЕННОЙ КУРИЦЕ ИЛИ ЦЕСАРКЕ

1 стакан молока

1 небольшая луковица с воткнутой в неё гвоздичиной

1 стакан раскрошенного белого хлеба

1 столовая ложка густых сливок или несколько больше, если хотите сделать соус пожире 1/2 столовой ложки сливочного масла

Соль и свежемолотый белый перец по вкусу

Подогреть молоко с луком на медленном огне в течение 2–3 минут для получения аромата. Смешать с хлебными крошками и варить на медленном огне ещё в течение 2–3 минут. Удалить луковицу и смешать со сливками и маслом. Добавить соль и перец. Подавать соус к жареной курице или дичи.



МОРКОВЬ

1 морковка на каждого едока (берите морковку средней величины)

Кипяток

Соль и перец

2 столовые ложки сливочного масла

1 чайная ложка сахара

Мелко нарезанная петрушка

Очистить морковь и нарезать кружочками толщиной около 0,5 сантиметра. Добавить столовую ложку соли на каждый литр воды. Опустить приготовленную морковь в кипящую воду и варить около 4 минут. Кружочки не должны развариться. Откинуть на дуршлаг. Распустить масло на сковороде и положить морковь. Смешать с сахаром. Добавьте побольше сахара, если вы сладёна. Подержать морковь на слабом огне 3–4 минуты. Если потребуется, добавить соли. Поперчить. Перед подачей на стол смешать с петрушкой. Подавать морковку нужно горячей. Маленьким детям она может служить самостоятельным блюдом.



КЕКС ВОЗДУШНЫЙ

1 крупное яйцо
2 дольки молочного шоколада
1/4 стакана сливочного масла
3/4 стакана сахарного песка
3/4 стакана молока
1/4 чайной ложки ванильной эссенции
2 чайные ложки разрыхлителя (пекарского порошка)
1/4 чайной ложки соли
3/4 стакана просеянной пекарской муки (сначала просеять,
потом отмерить)

Круглая форма для кекса

Нагреть духовку.

Намаслить и посыпать мукой форму, перевернуть её, чтобы лишняя мука высыпалась. Отделить яичный белок от желтка.

Распустить шоколад на водяной бане. Взбивать сливочное масло до тех пор, пока оно не станет мягким и воздушным, как крем. Продолжать взбивать, постепенно добавляя сахар. Когда Мэри Поппинс готовит такой кекс, она предлагает ребятам взбивать крем по очереди.

Вмешать в массу растопленный шоколад. Ваниль соединить с молоком. Добавить немного муки и смешать с небольшим количеством молока. Повторять процесс, пока всё молоко и вся мука не окажутся использованными. Хорошенько взбить всю массу. Затем в отдельной посуде взбить белок до получения крутой пены; осторожно соединить белок с тестом. Вылить полученную массу в форму и запекать в течение 30 минут.



ТОСТЫ С СЫРОМ НА УЖИН

1 кусок, хлеба на человека

Сыр чеддер

Противень для запекания

Разогреть духовку.

Поставить в духовку хлеб с одной стороны. Уложить хлеб на противень неподсушенной стороной вверх. Накрыть кусочками сыра. Поместить в духовку и подождать, пока сыр не расплавится. Как правило — 5 минут.



ВИШНЁВЫЙ ПАЙ

800 грамм вишен

Сахарный песок

Желток от 1 яйца

1 стакан воды

Глубокая форма для пая объёмом в 1 литр

Тесто: посмотри рецепт приготовления тортиков с джемом, используй тот же самый рецепт.

Вымыть вишни. Удалить хвостики и косточки. Уложить слой вишен толщиной в 3 сантиметра на дно формы, посыпать сахаром. Количество сахара зависит от того, кислые или сладкие вам достались вишни. Сверху уложить ещё слой вишен и посыпать сахаром. Уложить вишни горкой и залить 1 чашкой воды.

Приготовить тесто по рецепту Рассыпчатого яблочного пирога.

Разогреть духовку.

Смешать желток со столовой ложкой воды. Раскатать тесто скалкой до толщины примерно в 0,5 сантиметра.

Смазать края формы смесью желтка с водой. Уложить в форму пласт теста так, чтобы он закрыл собою всю форму. Обрезать края, выступающие за борта формы. Обрезки теста сохранить. Тесто по краям формы нужно легонько обжечь. Обрезки теста скатать в шарик и снова раскатать скалкой. Всю поверхность пая смазать яйцом с водой — получится глазурь. Раскатанный шарик нарезать полосочками шириной в сантиметр. Красиво уложить полосочки по краям формы, слегка прижав их к краям. Оставшееся тесто пустить на украшение — можно вырезать листочки, цветы или ваши инициалы. Снова пронзать поверхность пая глазурью. Выпекать в духовке в течение 30 минут. Вынуть пай из духовки, пока он не остыл, посыпать сахаром.



КОНФЕТКИ «ШОКОЛАДНАЯ ФАНТАЗИЯ»

6 долек молочного шоколада

2/3 стакана сгущённого молока

1 столовая ложка воды

1 чайная ложка ванильной эссенции

Шоколад уложить в небольшую кастрюльку и растопить на водяной бане. Растопленный шоколад смешать со сгущённым молоком, водой и ванилью. Мешать нужно, пока не получится однородная смесь. Не взбивайте. Выложить массу ровным слоем на слейса смазанный жиром лист бумаги или хлебную доску. Когда остынет, нарезать квадратиками.

Мэри Поппинс иногда в эту смесь добавляет 1/2 стакана орешков. «Очень даже хорошо получается», — говорит она.



ШОТЛАНДСКИЙ КЕКС

10 столовых ложек размягчённого сливочного масла

2/3 стакана сахарного песка

3 яйца

3/4 стакана изюма

1 стакан (200 грамм) муки

3/4 стакана смородины

3 столовые ложки засахаренных фруктов

2 столовые ложки муки, чтобы обвалить фрукты

Форма для выпечки хлеба

Разогреть духовку.

Выложить форму вощёной бумагой. Если форма снабжена антипригарным покрытием, слегка смазать сливочным маслом.

Сбивать масло и сахар, пока масло не приобретёт кремовый

оттенок и не сделается пышным. Продолжая сбивать, добавлять по одному яйца. Затем муку. Сбивать надо продолжительное время, так что стоит это делать по очереди. В отдельной мисочке смешать засахаренные фрукты с изюмом и смородиной. Посыпать мукой и тщательно перемешать, чтобы мука покрывала каждый фрукт в отдельности. Благодаря этому фрукты не опустятся на дно формы во время выпекания. Далее нужно смешать тесто с фруктами и ложкой переложить в форму. Выпекать кекс два с половиной часа. Если корочка слишком потемнеет, следует накрыть кекс оберточной бумагой или фольгой. Пробовать готовность можно при помощи зубочистки. Проколоть кекс зубочисткой. Если она останется сухой, изделие готово. Перевернуть форму, выложить кекс на решётку — остывать.

Мэри Поппинс говорит: «Этот кекс очень сдобный и жирный, есть его надо понемножечку».



СОУС ДЛЯ САЛАТОВ

1 чайная ложка сахара

1/2 чайной ложки соли

1/4 чайной ложки сухой горчицы

3 столовые ложки растительного масла (оливкового или любого другого, на ваш вкус)

1 столовая ложка красного винного уксуса

Смешать ингредиенты в сосуде с закручивающейся крышкой. Как следует потрясти. Если вы не большой любитель сладкого, не кладите сахар.

«Есть ведь и такие, — говорит Мэри Поппинс, — кто любит соус вовсе без сахара».

КЛЕЦКИ

1 стакан (200 грамм) муки

2 чайные ложки разрыхлителя (пекарского порошка)

1/2 чайной ложки сельдереиной соли 1 яйцо Молоко

4 столовые ложки мелко нарезанной петрушки

2–3 щепотки молотого чёрного перца

Муку, разрыхлитель и соль смешать в миске. Разбить яйцо в чашку и дополнить её молоком. Легонько взбить молоко с яйцом. Добавить к сухим ингредиентам перец и петрушку. Сделать ямку и понемногу вливать туда молоко с яйцом. Месить тесто нужно вилкой.

Затем смочить две чайные ложки горячей водой. Взять тесто на одну ложку и придать ему форму второй. Дать тесту соскользнуть с ложек в кипящий суп за десять минут до готовности.

Убавить огонь. Суп не должен сильно кипеть, иначе клёцки развалятся.



ПАСХАЛЬНЫЙ ТОРТ

6 крупных яиц

1 стакан (200 грамм) сахара

1/2 чайной ложки миндальной эссенции

1 стакан просеянной муки (прежде просеять, потом измерить)

6 столовых ложек растопленного сливочного масла

Форма для торта в виде кольца

Нагреть духовку.

Слегка смазать форму маслом, посыпать мукой.

Взять кастрюлю с водой, в которую поместится меньшая кастрюля. Воду нагреть, но не кипятить. Разбить яйца в меньшую кастрюлю и взбивать их на пару около 5 минут. Яйца станут пышными и приобретут бледно-жёлтый цвет. Постепенно добавлять сахар и продолжать взбивать в течение 15–20 минут. Можно использовать электрическую сбивалку. Добавить миндальную эссенцию и взбивать, пока объём не увеличится втрое. Осторожно добавлять муку и под конец — так же осторожно — растопленное масло. Переложить тесто в форму ложкой. Выпекать нужно на средней полке в духовке в течение 35 минут. По готовности вынуть из духовки и перевернуть форму на решётку, остудить.

Если торт не выходит из формы, через 5–7 минут следует отделить края от формы ножичком и постучать по доньшку формы.

ЯИЧНЫЙ НАПИТОК

В маленькую мисочку разбить одно яйцо, смешать с тёплым молоком (1 стакан) и взбивать, пока не вспенится. Добавить сахар по вкусу, примерно 2 чайные ложки. Получится приятный, бодрящий напиток. Можно добавить немного молотого мускатного ореха.

ЯЙЦА ВСМЯТКУ

Тоненькой иголочкой проткнуть тупой конец яйца (чтобы из яйца вышел воздух и оно не лопнуло, когда вода закипит). Положить яйцо в маленькую кастрюльку и залить холодной водой так, чтобы вода покрыла яйцо. Добавить щепотку соли. Дать воде закипеть, затем снять кастрюлю с огня. Оставить яйцо в воде ровно на четыре минуты.



ЯЙЦА ВКРУТУЮ

Тоненькой иголочкой проткнуть тупой конец яйца. Поместить в кастрюльку и залить холодной водой. Добавить щепотку соли. Дать воде закипеть и варить на медленном огне в течение 10 минут. Вынуть яйцо из кастрюли и облить холодной водой. Покатать по столу, чтобы скорлупа лопнула.

ЯИЧНИЦА

Разбить яйцо в чашку. Распустить на маленькой сковородке сливочное масло или свиной жир (если вы перед этим варили свинину). Осторожно вылить яйцо на сковородку. Жарить нужно на медленном огне 2–3 минуты. Полить желток свиным жиром. Если вы хотите, чтобы желток выглядел как восходящее солнышко, тогда поливать не надо.

ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЯ

6 крупных яиц

1/2 чайной ложки соли

1 щепотка молотого перца

3 столовые ложки сливочного масла

Разбить яйца в маленькую миску. Посолить, поперчить и смешать вилкой (не взбивать!). Растопить масло в небольшой толстостенной сковороде.

Вылить на сковородку яйца, помешивая деревянной ложкой, пока не загустеют и не смешаются с маслом. Осторожно: не передержите их на огне!

Мэри Поппинс иногда добавляет пару столовых ложек свеженарубленной петрушки.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТКИ

800 грамм трески

Холодная вода

400 грамм отварного картофеля

2 луковицы

2 столовые ложки сливочного масла

Соль и перец

2 яйца

3 столовые ложки мелко нарубленной петрушки

2 стакана хлебных крошек

Молоко

Мука

Масло для жарки

Положить треску в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы она покрывала рыбу, добавить столовую ложку соли. Дать воде закипеть и варить рыбу 2 минуты. Уменьшить огонь и варить ещё 5 минут. Слить воду, слегка остудить рыбу, удалить кожу и кости, измельчая мякоть вилкой так, чтобы не осталось кусочков. Отварить картофель в мундире. Слить воду, остудить и очистить картофель. Сделать пюре. Почистить и нарезать лук. Распустить масло на сковороде, припустить лук, чтобы он стал мягким и золотистым. Следите, чтобы лук не сделался коричневым.

В большой миске смешать рыбу, картофель и лук. Немного присолить и поперчить. Попробуйте, достаточно ли соли и перца.

Разбить яйца, смешать, сильно не взбивая. Добавить петрушку. Соединить с рыбой и картофелем и хорошенько перемешать. Налить молоко, насыпать муку и хлебные крошки в три глубокие тарелки. Из рыбно-картофельной смеси сформировать котлетки толщиной в 2,5 сантиметра и 8

сантиметров в диаметре. Растопить 2–3 столовые ложки масла на сковороде. Масло должно покрывать дно сковороды на полсантиметра. Когда масло растопится, хорошенько обвалять котлетки в муке, затем обмакнуть их в молоко и под конец обвалять в хлебных крошках. Жарить в сильно разогретом масле 2–3 минуты с каждой стороны. Смотреть, чтобы не подгорели.

«Рыбные котлетки с зелёным горошком, — говорит Мэри Поппинс, — отличное блюдо для ужина».



ФРАНЦУЗСКИЕ ТОСТЫ

1 яйцо

1 стакан молока

¼ чайной ложки соли

6–8 кусочков белого хлеба

1 столовая ложка сливочного масла

Разбить яйцо в глубокую тарелку, влить молоко, посолить, смешать. Каждый кусок хлеба разрезать пополам. Растопить масло на сковороде на умеренном огне, поочерёдно обмакивать хлеб в молоко с яйцом с двух сторон. Жарить в масле до золотистого цвета. Обжаривать тоже с двух сторон. Подавать с мёдом, кленовым сиропом, яблочным или абрикосовым пюре.



ДЕСЕРТ ИЗ КРЫЖОВНИКА

800 грамм крыжовника

1/2 стакана воды

3/4 стакана сахарного песка

Цветки бузины (если таковые имеются)

1 1/2 стакана густых сливок

Крыжовник вымыть, обрезать носики, оборвать сухие листья. На лёгком огне прокипятить с водой и сахаром. Если у вас есть цветки бузины, завернуть их в тонкую материю, опустить в

кастрюлю с крыжовником.

Кипятить на лёгком огне до тех пор, пока крыжовник не станет мягким. Вынуть бузинные цветки, крыжовник протереть через сито или дуршлаг. Получится 2 стакана пюре.

Остудить.

Взбить сливки до полной густоты. Следить, чтобы не сбились в масло.

Смешать сливки с крыжовником. При этом важно не перестараться. Мэри Поппинс говорит: «Тогда получится привлекательный мраморный эффект».

Подавать хорошо охлаждённым в маленьких стаканчиках.



ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

2 апельсина

1 грейпфрут

1 яблоко

1 груша

100 грамм винограда

1 банан

400 грамм клубники (не обязательно)

Очистить апельсин над миской, чтобы в неё стекал сок. Маленьким острым ножом нарезать на кусочки, положить в миску. То же проделать с грейпфрутом. Очистить яблоко и грушу, вынуть сердцевинку. Нарезать ломтиками или кубиками, как вам больше нравится. Смешать с апельсином и грейпфрутом. Благодаря цитрусовым ломтики не потемнеют. Вымыть виноград; если ваш сорт с косточками — разрезать пополам и косточки удалить.

Очистить и нарезать банан. Смешать с остальными фруктами. Если салат недостаточно сладкий, добавить сахар. Сока будет достаточно и без добавления какого-либо сиропа.

Перед самой подачей вымыть и почистить клубнику. Разрезать на половинки, смешать с остальными фруктами.

В особо торжественных случаях Мэри Поппинс подаёт к салату взбитые сливки.



ИМБИРНЫЕ КОВРИЖКИ-ЗВЁЗДЫ

3/4 стакана муки

1/2 чайной ложки пищевой соды

1/2 чайной ложки смеси специй: мускатного ореха, гвоздики, корицы

1 чайная ложка мелко смолотого имбиря

1/4 стакана изюма без косточек

1/4 стакана сливочного масла

1/2 стакана тёмнокоричневого сахара

2 столовые ложки тёмной патоки

1 хорошо взбитое яйцо

Противень, слегка смазанный маслом и посыпанный мукой

2 формы в виде звезды (без доньшика)

Нагреть духовку.

Ссыпать в миску муку, соду, специи и имбирь. Добавить изюм. Растопить масло и сахар в маленькой кастрюле на лёгком огне. Снять с огня и немного остудить. Патоку смешать со взбитым яйцом, добавить в муку, хорошенько перемешать деревянной ложкой. Уложить две формы в виде звёзд на смазанный противень. Разделить тесто на две части и заполнить формы. Выпекать в течение 30 минут.

«Если у вас нет формы в виде звезды, — говорит Мэри Поппинс, — возьмите круглую, это будет означать полную луну».

Достав выпечку из духовки, перевернуть на решётку, остудить.



ФИНИКОВЫМ ХЛЕБЕЦ

1 3/4 стакана пекарской муки (просеять, потом отмерить)

1/2 чайной ложки соли

1/4 чайной ложки разрыхлителя; рекомендуется использовать крем тартар (фруктовая кислота, при смеси с содой образующая

разрыхлитель) + 3/4 чайной ложки соды

1/3 стакана размягчённого сливочного масла

2/3 стакана сахарного песка

1 яйцо

1 стакан (200 грамм) измельчённых фиников

Форма для выпечки хлеба

Нагреть духовку. Слегка смазать форму сливочным маслом.

Сложить отмеренную муку, соль и разрыхлитель в небольшую миску. Сбивать масло с сахаром в отдельной посуде, пока смесь не станет пышной. Если у вас нет миксера, воспользуйтесь деревянной ложкой. Разбить яйцо, смешать с маслом и сахаром. Яйцо свернётся, но пусть это вас не смущает. Постепенно вмешать муку до получения однородной массы. Затем смешать с измельчёнными финиками. Всё ещё раз хорошенько перемешать. Тесто делается крутым. Ложкой переложить тесто в подготовленную форму.

Выпекать в течение часа. Вынуть и положить на решётку, чтобы хлебец остыл.



ЗЕЛЁНАЯ ФАСОЛЬ

800 грамм молодой зелёной фасоли

2 литра кипятка

2 столовые ложки соли

2 столовые ложки сливочного масла

Вымыть фасоль в холодной воде. Обрезать кончики стручков с обеих концов. Мэри Поппинс предпочитает делать это с помощью ножниц. «Так быстрее», — говорит она.

Когда вода закипит ключом, посолить и положить в кастрюлю фасоль. После того как вода снова закипит, держать на огне не более 5 минут. Через 5 минут попробуйте. Мэри Поппинс любит, чтобы молодая фасоль оставалась слегка хрустящей.

Когда фасоль будет готова, слить воду и переложить фасоль в заранее приготовленную холодную воду. Снова слить.

Перед подачей на стол распустить масло на сковородке и положить фасоль. Помешивать, не давая прожариться. Можно ещё посолить и поперчить по вкусу.



ЗЕЛЁНЫЙ ГОРОШЕК

400 грамм горошка в стручках

3 стакана воды

Веточка свежей мяты

2 столовые ложки сахара

2 столовые ложки сливочного масла

Соль и перец

Почистить горох.

Вскипятить воду. Положить веточку мяты и насыпать 2 чайные ложки сахара. Проварить горошек в течение 5–6 минут. Попробовать одну горошинку. Время варки зависит от того, насколько горошек спелый.

Слить воду, встряхнуть горошек, добавив масло, посолить, поперчить. По желанию добавить ещё немного сахара.

Выход продукта: 5–6 порций.



ПОМИДОРЫ-ГРИЛЬ

Выбрать крепкие помидоры. Разрезать пополам. Посыпать небольшим количеством сахара, соли и перца. Положить сверху небольшие кусочки масла. Поместить на гриль. Добавить немного базилика.

СВИНОЙ ЭСКАЛОП

2 стакана мелко нарубленной или провёрнутой свинины

4 чайные ложки готовой французской горчицы

7 обжаренных и мелко нарезанных яиц

Сельдерейная соль по вкусу 1 стакан белого соуса (рецепт см. ниже)

3 столовые ложки сухих хлебных крошек

2 столовые ложки сливочного масла

Белый соус

3 столовые ложки сливочного масла

3 столовые ложки муки

1 стакан молока

1/2 чайной ложки сельдерейной соли

2–3 щепотки молотого перца

1 столовая ложка нарезанной петрушки

Растапливать сливочное масло на сковороде, пока не запенится. Добавить муку, уменьшив при этом огонь. Размешивать 3 минуты. Снять с огня, влить всё молоко сразу, сбивать венчиком, пока смесь не станет однородной. Поставить на слабый огонь и нагревать, пока не загустеет. Посыпать сельдерейной солью, поперчить, смешать с петрушкой.

Нагреть духовку. В миске смешать свиной фарш с горчицей. Намазать маслом противень. Уложить на дно слой фарша, сверху засыпать слоем яиц. Посыпать сельдерейной солью, залить белым соусом. Продолжать укладывать слоями в том же порядке. Верхним слоем должен быть белый соус. Посыпать хлебными крошками, разложить по поверхности кусочки масла.

Выпекать на верхней решётке духовки 15–20 минут, пока слегка не запустыжится, а верх не зарумянится.



БАНАНЫ С МЁДОМ

2 столовые ложки масла

2 не слишком спелых банана

1/4 стакана мёда

1/4 стакана воды

2 столовые ложки лимонного сока

Жаропрочное блюдо

Нагреть духовку.

Намазать блюдо небольшим количеством масла.

Очистить бананы, разрезать вдоль на половинки. Выложить на блюдо. Смешать мёд с водой и лимонным соком. Залить бананы, положить сверху кусочки масла.

Выпекать 30 минут. Почаще поливать соком. Бананы готовы, когда жидкости останется совсем мало и она превратится в

густой сироп.

МЕДОВЫЙ ХЛЕБ

2 стакана пекарской муки

1 чайная ложка соли

3 столовые ложки разрыхлителя (пекарского порошка)

3 столовые ложки сливочного масла

2 столовые ложки отрубей

1 хорошо взбитое яйцо

3/4 стакана молока

1/2 стакана мёда

Форма для выпечки хлеба, слегка смазанная маслом и посыпанная мукой

Нагреть духовку.

Просеять муку, посолить, добавить разрыхлитель и тщательно перемешать в миске. Отруби, сливочное масло и муку смешивать кончиками пальцев, пока не образуются комочки. Добавить молоко, взбитое яйцо и под конец мёд. Всё вместе хорошо перемешать деревянной ложкой. Получившееся тесто ложкой переложить в форму. Продержать 15 минут.

Выпекать на средней решётке духовки 45 минут. Вынуть из духовки, перевернуть на решётку, остудить.



ИРЛАНДСКАЯ ТУШЁНКА

1,6 килограмма нарубленной бараньей лопатки

1,2 килограмма картофеля (лучше не молодого);

3 крупные луковицы Соль

Свежемолотый перец

Кастрюля с крышкой на 3–4 литра

Нагреть духовку.

Срезать с мяса жир, почистить и нарезать картофель. Почистить лук и нарезать как можно тоньше. Уложить на дно кастрюли слой картошки, затем слой баранины, дальше — слой лука. Посолить, поперчить свежемолотым перцем. Снова в том же порядке уложить слой картофеля, баранины, лука. Посолить, поперчить. Закончить слоем картофеля. Налить холодную воду до уровня верхнего слоя картофеля.

Томить два часа в духовке. Остудить, снять сверху жир. Перед подачей на стол разогреть в течение получаса. Получится 6–7 больших порций.

ЖЕЛЕ

«Любой может его приготовить, — говорит Мэри Поппинс. — Тут ничего не приходится стряпать. Надо только прочесть инструкции на пакетице». Иногда она подаёт желе со взбитыми сливками.

ТАРТАЛЕТКИ С ДЖЕМОМ

2 стакана просеянной муки

1/2 чайной ложки соли

3 столовые ложки отрубей

8 столовых ложек сливочного масла, твёрдого

Очень холодная вода

Джем

Нагреть духовку.

В миску высыпать муку, добавить соль. Всыпать отруби и тонко нарезанное охлаждённое до твёрдого состояния масло. Мешать блендером, пока тесто не станет рыхлым. Добавить холодной воды, скатать колобок.

На посыпанной мукой доске размять тесто ладошкой, снова скатать колобок и, поместив в пластиковый пакет, оставить в холодильнике по крайней мере на два часа.

Раскатать тесто скалкой толщиной примерно в 0,5 сантиметра. Поместить в металлические формочки. Лучше предварительно нарезать тесто на кусочки по величине формочки. Обжарить тесто в формочке, выступающие края обрезать острым ножом. Наколоть А тесто вилкой, чтобы оно не вздувалось. Поместить формочки на противень. Выпекать на средней решётке 10–12 минут. Вынуть из духовки, наполнить джемом, пока выпечка ещё не остыла.



КОРОЛЕВСКИМ ТОРТ, ИЛИ ТОРТ ДВЕНАДЦАТОЙ НОЧИ

1 стакан (200 грамм) сливочного масла

1 стакан сахарного песка

4 яйца

2 столовые ложки молока

3 стакана муки с сухими дрожжами (мука, которая сама подходит в тесте)

1 сухая фасолина

Круглая тортовая форма, промасленная и посыпанная мукой (20 сантиметров в диаметре, 8 сантиметров высотой)

Нагреть духовку.

Сбивать масло с сахаром до пышности. Взбить яйца с молоком и постепенно смешать их с маслом. Продолжать взбивать, понемногу добавляя муку. Ложкой переложить тесто в форму. Положить фасолину. Выпекать час с четвертью. Остудить на решётке.

«Всем известно, — говорит Мэри Поппинс, — что фасолина кладётся в тесто вполне сознательно. В чьём кусочке она окажется, тому обязательно повезёт».



КАПУСТА

1 1/2 килограмма капусты

3 литра воды

3 столовые ложки соли

2 столовые ложки сливочного масла

Свежемолотый чёрный перец

Промыть капусту под краном. Вырезать кочерыжки.

В большой кастрюле вскипятить воду. Посолить. Положить капусту и варить без крышки 5 минут. Листья капусты должны стать мягкими. Откинуть на дуршлаг и слегка обжарить.

Растопить масло на сковороде, нарезать капусту и прогреть на сковороде с маслом. Посолить, поперчить.



КЕДЖЕРИ

200 грамм копчёной пикши
4 столовые ложки сливочного масла
1 стакан варёного риса
2 крутых яйца
Соль и свежемолотый чёрный перец
1/4 чайной ложки порошка карри
1 сырое яйцо
1/4 стакана сливок
2 столовые ложки нарезанной петрушки

Залить в кастрюле копчёную пикшу молоком и водой в равной пропорции. Дать закипеть на медленном огне, следить, чтобы вода не убежала. Кипятить (чтобы не кипело ключом) в течение 5 минут. Вынуть рыбу, остудить, руками извлечь кости, счистить кожу, расщипать. Жидкость, в которой варилась пикша, не выливать.

В кастрюле растопить 4 столовые ложки масла. Положить рыбу. Нагреть, помешивая. Смешать с рисом. Добавить нарезанные крутые яйца, посолить, поперчить, добавить карри. Помни, что копчёная рыба сама по себе солёная. Смешать сырое яйцо со сливками, добавить к основному блюду. Если кушанье получается суховатым, можно влить немного жидкости, в которой варилась рыба. Хорошенько всё вместе прогреть. Выложить на подогретое блюдо. Посыпать мелко нарезанной петрушкой.



ЛИМОННОЕ СУФЛЕ

4 столовые ложки масла
4 столовые ложки муки
1 стакан тёплого молока
1 лимон — сок и протёртая цедра
4 столовые ложки сахарного песка
3 яичных желтка
4 яичных белка
Щепотка соли
Форма для суфле на 1 литр
Противень

Нагреть духовку.

Намазать маслом форму, посыпать сахарным песком. Перевернуть, чтобы высыпались остатки.

В кастрюле растопить масло, пусть вспенится. Убавить огонь, смешать масло с мукой. Подержать на огне 3 минуты. Помешивать, не давая муке стать коричневой. Снять кастрюлю с огня, влить молоко, всё сразу. Вернуть на маленький огонь. Размешивать, пока не загустеет. Добавить лимонную цедру. Смешать с сахаром и снять с огня. Плиту можно выключить. Она больше не понадобится.

Разделить 3 яйца на белок и желток. Смешать желтки и лимонный сок. Эта смесь называется основой. Разбить ещё одно яйцо, добавить четвёртый белок. Взбивать все четыре белка до тех пор, пока белок с веничка не будет соскальзывать горкой.

Большой металлической ложкой добавить одну ложку белка к основе. Затем эту смесь постепенно переложить в миску со взбитыми белками. Масса должна стать однородной. Мешать осторожно, чтобы не разрушить пузырьки взбитых белков. Так же осторожно переложить тесто в форму. Форму поставить на противень — так будет легче достать её из духовки. Выпекать 15 минут. Посыпать сахарной пудрой и тут же подать на стол.

Мэри Поппинс говорит: «Вы должны ждать суфле, оно вас ждать не будет!»



ЛАНКАШИРСКАЯ ПРЯНАЯ ТУШЕНКА

800 грамм бараньей лопатки, нарубленной небольшими кусками

3 бараньи почки

Соль и свежемолотый чёрный перец

800 грамм картофеля

3 маленькие или средней величины луковицы

1 щепотка сухого тимьяна или 2–3 веточки свежего

1 небольшой лавровый листик

1/2 стакана мясного бульона

2 столовые ложки растопленного масла

Кастрюля с крышкой на 3–4 литра.

Нагреть духовку.

Срезать с бараньей лопатки жир. Можно снять мясо с костей, но Мэри Поппинс предпочитает этого не делать, потому что косточки придают кушанью особый вкус.

Снять плёнку с почек и разрезать их на четыре равные части. Вырезать жирную сердцевину. Посыпать всё мясо солью, свежемолотым перцем, раскрошенным лавровым листом. Почистить картофель, нарезать крупными кусками. Очистить и тонко нарезать лук. Смазать кастрюлю маслом, уложить на дно слой картофеля. Посыпать небольшим количеством тимьяна. Уложить вертикально на картофель куски баранины, между ними поместить по куску почки. Засыпать луком. Всё повторить. Картофель должен быть верхним слоем. Смазать маслом верхний слой. Накрыть крышкой, выпекать в течение часа.



ЛИМОННО-АПЕЛЬСИНОВАЯ ГЛАЗУРЬ

1/4 стакана сливочного масла

6 стаканов сахарной пудры

1 яичный желток

2 столовые ложки лимонного сока

4 столовые ложки апельсинового сока

Тёртая цедра с одного лимона

Тёртая цедра с двух апельсинов

Взбить масло до состояния крема. Постепенно добавлять сахарную пудру.

Размешивать, пока не смешается в ровную массу. Чтобы всё хорошо получилось, придётся приложить много труда. Соединить с желтком, лимонным и апельсиновым соком. Под конец добавить натёртую цедру. Лучше вливать сок по частям и, если масса получается слишком жидкой, количество апельсинового сока можно уменьшить.



ЛИМОННЫЙ ПУДИНГ

2 столовые ложки размягчённого сливочного масла

1/4 стакана сахарного песка

1/4 стакана лимонного сока

Тёртая цедра с одного лимона

2 яйца, разделённые на желток и белок

1/4 стакана просеянной муки (просеять, потом отмерить)

1 стакан молока

Форма для суфле или пая на один литр

Нагреть духовку.

Взбивать масло с сахаром, пока не станет лёгким и пышным. Добавить лимонный сок и цедру. Вбить желтки. Может показаться, что смесь свернулась. Но так и должно быть. Продолжать взбивать, постепенно добавляя молоко, просеянную муку. Смешать с молоком. Продолжать взбивать, пока всё как следует не соединится. Взбить белки в густую пену. Полученная масса должна вставать горкой. Осторожно соединить белки с заготовкой теста.

Вылить тесто в форму, форму поставить на решётку, положенную на сковороду. Налить в сковороду воды до половины формы. Выпекать на средней решётке духовки 45 минут.

«Подавайте пудинг горячим, — говорит Мэри Поппинс. — Это просто объединение!»



ДАМСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

3/4 стакана изюма без косточек

1 столовая ложка пекарской муки, чтобы обвалять изюм

3/4 стакана сливочного масла

3/4 стакана сахарного песка

2 яйца

1 чайная ложка ванильной эссенции

1 стакан муки

Противень, слегка смазанный жиром

Нагреть духовку.

В маленькой мисочке обвалять изюм в муке.

Взбивать масло и сахар, пока смесь не станет пышной. Добавить яйца и ванильную эссенцию, всё хорошенько взбить. Постепенно добавлять муку, всё время продолжая тщательно

взбивать. Вмешать обваленный в муке изюм. Выкладывать тесто на противень чайной ложкой, оставляя по 7–8 сантиметров между печенем.

Выпекать от 8 до 10 минут. Снять с противня деревянной лопаточкой. Остудить на решётке.



МАКАРОНЫ С СЫРОМ

200 грамм макарон, сваренных, как указано на пакетице

1/2 стакана тёртого сыра чеддер

1/4 стакана сухих панировочных сухарей

2 столовые ложки сливочного масла

Форма для запекания

Рецепт соуса

2 столовые ложки масла

2 столовые ложки муки

1 стакан молока

1 стакан тёртого сыра

Соль и перец по вкусу

Нагреть духовку.

Растопить масло на сравнительно небольшом огне. Всыпать муку, размешать до образования густой пасты. Влить молоко и интенсивно мешать, пока не получится однородная масса.

Поставить на огонь, держать на огне 2–3 минуты, пока не загустеет. Смешать с половиной сыра. Посолить, поперчить. Смешать с макаронами. Выложить в форму.

Смешать оставшийся сыр с хлебными крошками (панировочными сухарями). Посыпать макароны. Разложить сверху оставшиеся 2 столовые ложки масла. Выпекать 20–30 минут или до образования румяной корочки.



МЯСНАЯ БУХАНКА

2 куска белого хлеба, чтобы получилось до 1 стакана крошек
1/3 стакана молока
1 взбитое яйцо
2 столовые ложки томатного кетчупа
1/2 чайной ложки сухого шалфея
1 чайная ложка сухой горчицы
1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки
1 мелко нарезанная луковица (около 1/3 стакана)
1/3 стакана натёртого сыра чеддер
2 стакана мясного фарша
2 чайные ложки соли
1/4 ложки свежемолотого чёрного перца
Форма для выпечки хлеба
Нагреть духовку.

В посуде на 2 литра размочить в молоке раскрошенный хлеб. Вбить яйцо и смешать с остальными ингредиентами в том порядке, как обозначено в рецепте. Как следует вымесить руками. Переложить в форму и выпекать 45 минут.

Мэри Поппинс говорит, что мясной хлеб можно подавать и холодным одновременно с салатом.

ЛАПША

Опустить 200 грамм лапши в 2 литра подсоленной кипящей воды. Варить в течение 10 минут. Попробовать, сварилась ли. Мэри Поппинс кладёт 1 столовую ложку соли на каждый литр воды. Откинуть на дуршлаг, перед подачей на стол хорошенько сбобрить маслом. Этого количества хватает на 4–6 порций.



ОРЕХОВЫЙ ХЛЕБ

2 стакана просеянной муки
4 чайные ложки разрыхлителя (пекарского порошка)
1/2 стакана сахарного песка
1 чайная ложка соли

1/3 чашки сливочного масла

1 хорошо взбитое яйцо

1 стакан холодного молока

1 стакан очищенных орехов, грецких или лесных

Форма для выпечки хлеба

Нагреть духовку.

Просеять муку, смешать в миске с пекарским порошком. Добавить соль и сахар. Нарезать масло и смешать с мукой кончиками пальцев. Должны образоваться твёрдые катышки.

Яйцо взбить с молоком и добавить в муку с маслом, подливая постепенно. Всё хорошенько вымесить. Смешать с орехами. Выложить в форму. Подождать 20 минут, затем выпекать на средней решётке в течение часа. Остудить на решётке. Затем нарезать.



МЕРЕНГИ

3 яичных белка

Щепотка соли

Щепотка разрыхлителя (крем тартар — фруктовая кислота + сода)

3/4 стакана сахарного песка

2 противня или специальный противень для печенья

Разогреть духовку.

Слегка смазать противень маслом. Посыпать мукой. Встряхнуть, вытряхнуть излишки муки.

Взбивать белки венчиком или миксером. Добавить соль и разрыхлитель. Взбивать до густоты. Постепенно добавляя сахар, взбивать до тех пор, пока смесь не станет твёрдой и блестящей. Взбивать необходимо очень долго. Выкладывать смесь на противень столовой ложкой. Выпекать 45–50 минут. Выключить огонь, дверцу оставить открытой. Через час снять меренги с противня деревянной лопаточкой.

Мэри Поппинс в особых случаях соединяет меренги по две взбитым масляным кремом.



2 яйца

1 стакан сахарного песка

1 щепотка соли

2 чашки овсянки быстрого приготовления

Противень, смазанный маслом

Разогреть духовку.

В миске смешать яйца и сахар, взбивать, пока яйца не побелеют. Посолить и всыпать овсянку. Перемешать. Столовой ложкой выложить тесто на противень на расстоянии 10 сантиметров друг от друга, придавливать смоченным в воде доньшком стакана. Выпекать в течение 5 минут. Края печенья должны стать золотистыми. Вынуть из духовки и сразу же снять печенье деревянной лопаточкой; переложить на решётку, чтобы остыло.

«По этому рецепту, — говорит Мэри Поппинс, — получается три дюжины печеньиц. Сохраните их до дождливого дня».



ТАРТАЛЕТКИ С ЛУКОМ

Тесто: приготовить тесто по тому же самому рецепту, что и тарталетки с джемом

4 столовые ложки сливочного масла

4 стакана репчатого лука, очищенного и нарезанного

2 хорошо взбитых яйца

1/2 стакана густых сливок

1 чайная ложка соли

3–4 щепотки молотого чёрного перца

3/4 чашки тёртого сыра чеддер

Разогреть духовку.

Растопить масло на большой сковороде на среднем огне, высыпать лук, пассировать до золотистого цвета. Следить, чтобы лук не пережарился. Потребуется примерно 10–15 минут. Слегка остудить, вмешать взбитые яйца, все прочие ингредиенты и большую часть сыра, оставив 2 столовые ложки, чтобы посыпать тарталетки перед запеканием.

Уложить луковую смесь в заранее выпеченные тарталетки, посыпать сверху тёртым сыром. Выпекать 30 минут на средней

решётке, пока верх не зарумянится.



АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПУДИНГ

2 столовые ложки размягчённого сливочного масла

3/4 стакана сахарного песка

1/4 стакана апельсинового сока

Тёртая цедра одного апельсина

2 яйца, разделённых на белок и желток

1/4 стакана просеянной муки

1 стакан молока

Форма для суфле или пая

Нагреть духовку.

Сбивать масло с сахаром, пока не станет лёгким и пышным. Добавить апельсиновый сок и цедру. Вбить яичные желтки. В этот момент покажется, что смесь свернулась. Ничего страшного. Так должно быть. Постепенно добавлять муку, продолжая взбивать. Добавить молоко и продолжать взбивать, пока масса не станет однородной. Взбить белки в густую пену. Она должна соскальзывать с венчика горкой. Осторожно добавить к тесту белки. Тесто перелить в форму для пая или суфле. Форму поставить на решётку в достаточно большую сковороду.

Налить в сковороду воды до половины формы. Выпекать на средней решётке 45 минут.

Подавать на стол тёплым. Очень вкусно!



БЛИНЧИКИ

1 стакан муки

1 щепотка соли

1 яйцо

1 яичный желток

1 стакан молока

1 столовая ложка растопленного сливочного масла

В миску просеять муку, смешать с солью. Сделать посредине углубление и влить растительное или растопленное сливочное масло.

В миску просеять муку, смешать с солью. Сделать посредине углубление. Разбить туда яйцо и добавить яичный желток.

Постепенно вливая молоко, мешать, соскребая муку со стенок посуды. Когда половина молока будет использована, добавить растопленное масло. Хорошенько размешать и добавить оставшееся молоко. Накрыть и дать тесту отстояться в течение часа.

Разогреть сковородку и слегка смазать её растительным маслом, оно не так легко пригорает, как сливочное. Вылить на сковородку полную ложку теста. Поворачивая сковородку, дать тесту растечься по всей поверхности.

Жарить на сильном огне. Когда края блинчика начнут поджариваться, перевернуть лопаточкой на другую сторону. Жарить каждую сторону не более одной минуты.

Готовые блинчики накрывать салфеткой, чтобы не остывали. По окончании свернуть каждый блинчик трубочкой: Посыпать сахарной пудрой, сбрызнуть лимонным соком и тут же подать на стол.



АНАНАСОВЫЕ ОЛАДЬИ

Для теста:

3/4 стакана муки

1/2 чайной ложки соли

3 столовые ложки растительного масла (салатного, оливкового или растопленного сливочного)

1/2 чашки пива или слегка теплой воды

1 белок крупного яйца

Понемногу подливать пиво или воду, мешать, соскребая муку со стенок посуды. Когда половина жидкости будет использована, хорошенько взбить и добавить остальное. Поставить тесто отстояться в течение часа. Прежде чем жарить оладьи, взбить белок в крепкую пену, добавить к тесту.

1/2 небольшой баночки консервированных кружочками ананасов

3–4 столовые ложки сливочного масла

Просушить кружочки ананасов на бумаге или чистой тряпочке. Разогреть масло в глубокой сковородке, затем обмакнуть ананасы в тесто, следить, чтобы они были хорошо покрыты тестом с обеих сторон. Жарить в разогретом масле до золотистого цвета — около двух минут с каждой стороны. Снять со сковородки, обсушить на бумаге. Посыпать сахаром, подавать тёплыми на десерт.



КОРОЛЕВСКИЙ ПУДИНГ

1 2/3 стакана молока

2 столовые ложки сахарного песка

2 яйца

2 яичных желтка

¼ чайной ложки ванильной эссенции

1 стакан неплотно насыпанных хлебных крошек

Форма для пудинга или суфле на 1 литр

Немного масла, чтобы смазать форму

Для верха пудинга:

2 яичных белка

2 столовые ложки сахара

2 столовые ложки малинового варенья

Нагреть духовку.

Разогреть молоко с сахаром, не доводя до кипения. Взбить яйца с яичными желтками, добавить ваниль. Добавить небольшую часть взбитых яиц в молоко, а затем влить оставшиеся яйца. Хорошо размешать и добавить хлебные крошки. Перемешать, вылить в форму, выпекать 25 минут.

Взбивать белки, пока не загустеют. Посыпать одной столовой ложкой сахара и продолжать взбивать. Не прекращая взбивание, снова добавить сахар. Вынуть форму из духовки, покрыть пудинг ровным слоем малинового варенья, сверху выложить взбитые белки. Мэри Поппинс больше нравится, если белки распределятся не совсем ровно.

После форму снова поставить в духовку и выпекать ещё 20 минут. Мэри Поппинс говорит: «Если этот пудинг годится для королей, то и нам он тоже подходит».



РИСОВЫЙ ПУДИНГ С ИЗЮМОМ

4 столовые ложки риса

4 чаши молока

1 столовая ложка сливочного масла

1/2 чайной ложки ванильной эссенции

4 столовые ложки сахара

1/4 чаши изюма

1 полная щепотка мускатного ореха

Жаропрочное блюдо на 6 стаканов, смазанное маслом

Разогреть духовку.

Промыть рис под краном. Смешать все ингредиенты, кроме мускатного ореха. Выложить на блюдо. Посыпать сверху тёртым мускатным орехом. Выпекать 1,5 часа. Мэри Поппинс ставит блюдо на противень. Так блюдо легче доставать из духовки.



РОСТБИФ

2 1/2 килограмма мяса на рёбрышках

Соль и свежемолотый перец

Разогреть духовку.

Уложить мясо на решётку, положенную на сковороду, посолить и поперчить с той стороны, где жир. Запекать 5 минут, затем убавить огонь. Держать в духовке два часа.

Мэри Поппинс использует холодный ростбиф для пастушьего пирога. Правда, редко что от обеда остаётся на следующий день.

АЙВА

Не так уж часто встретишь в продаже. Но если она у вас всё-таки окажется, следует очистить её и нарезать. Поместить в кастрюлю с толстыми стенками и с крышкой. Залить водой. Добавить 2 столовые ложки сахара.

Кипятить на плите. Варить 2 часа. Айва станет мягкой.

Знаете песенку, где айву ели сова и кошка: «Они ели айву и мяту-траву большой деревянной ложкой»?



КАРТОФЕЛЬ

Картофель — один из самых важных овощей, и готовить его можно самыми разными способами. Когда картофель молодой и клубни ещё небольшие, его можно отварить, поскоблив, в подсоленной воде (одна столовая ложка соли на литр) с добавлением веточки мяты. Варить надо до мягкости, минут 15, в зависимости от размера картофелин. Подавать со сливочным маслом как отдельное блюдо.

Можно картофель испечь. Для этого клубни нужно вымыть и не чистить. Сверху натереть солью и смазать растительным или сливочным маслом, положить в разогретую духовку. Перед подачей на стол сделать крестообразный надрез, слегка продавить отверстие, положить чайную ложку масла.

Можно сделать картофельное пюре. Картофель сварить в мундире, очистить, размолоть, добавить масла, молока или сливок.

Слегка посолить и поперчить. Хорошо идёт на гарнир к сосискам или телячьим котлетам.



ЖАРЕНАЯ КУРИЦА

1 курица весом 1,2–1,5 килограмма

Соль и перец

Сок одного лимона

½ стакана воды

1 большой пучок петрушки

Нагреть духовку.

Натереть внутренность тушки солью, поперчить, положить петрушку.

Связать крылышки и ножки. Сверху также натереть солью. Влить внутрь половину лимонного сока, остальным смазать снаружи; поприхлопывать ладонью, как будто вы тихонько кого-нибудь похлопываете по щеке. Грудкой вверх положить курицу на решётку, помещённую в сковородку. Налить в сковородку 1/2 стакана воды, чтобы курица не пригорела. Дополнительно посолить. Держать в духовке в течение часа. Дверцу духовки не открывать. Поливать курицу нет нужды.

«Курица, приготовленная этим способом, — говорит Мэри Поппинс, — имеет приятный вкус, она мягкая и сочная».



ТВЁРДЫЕ ПЕЧЕНЬИЦА

1/2 стакана сливочного масла

1/2 стакана сахарного песка

2 стакана муки с сухими дрожжами

1 яйцо

1 столовая ложка молока

1/2 стакана смородины

Противень

Нагреть духовку.

Сбить масло с сахаром до пышности. Понемногу добавлять муку, пока в тесте не образуются твёрдые комочки. Взбить яйцо с молоком, смешать с тестом. Положить смородину. Тесто должно быть очень крутым. Слегка смазать противень маслом. Выкладывать тесто столовой ложкой, расстояние между печеньями должно быть 5 сантиметров. Удобнее будет использовать ложку, смоченную в воде. Выпекать на средней решётке 15–16 минут. «Твёрдые печеньица хорошо хранятся в банке с притёртой крышкой», — говорит Мэри Поппинс.



СОСИСКИ

Отделить сосиски друг от друга и наколоть вилкой. Таким образом жир вытечет и сосиски не полопаются. Нагреть сковороду на плите. Жарить, пока сосиски не станут коричневыми, всё время переворачивая, около 6 минут.

Можно запечь сосиски в духовке. Нагреть духовку. Наколоть сосиски вилкой и выложить на металлическую решётку так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Поставить решётку на противень для жаркого. Держать в духовке 15 минут. За это время сосиски зарумянятся и покроются хрустящей корочкой. Весь жир стечёт в противень.

«Хорошо подавать с картофельным пюре», — говорит Мэри Поппинс.



ПАСТУШИЙ ПИРОГ

1 килограмм рубленого или провёрнутого мяса, лучше от огузка или филейного края

2 маленькие луковицы

2 столовые ложки сливочного масла

Соль и свежемолотый чёрный перец

Сок от жареного мяса или бульонный кубик

Мелко нарезанная петрушка

800 грамм отваренного картофеля

Жаропрочная форма

В большой сковороде поджарить фарш в течение 4–5 минут, постоянно помешивая. Переложить в большую миску. Почистить и нарезать лук. 2 столовые ложки сливочного масла положить в сковородку, в которой жарилось мясо. В этом масле поджарить лук до мягкости и золотистого цвета. Смешать с фаршем. Посолить и поперчить. Добавить оставшуюся на сковороде подливу, чтобы фарш был сочным.

Нагреть духовку. Ложкой переложить подготовленный фарш в форму. Не сильно нажимая, положить сверху размятый варёный картофель. Разровнять вилкой. Запекать в духовке, пока картофель не зарумянится. Перед подачей на стол посыпать петрушкой.

«Хорошо ещё бывает использовать для этого блюда вчерашний ростбиф, — говорит Мэри Поппинс. — Королевское блюдо!»



ПЕСОЧНЫЙ ТОРТ

2 стакана пекарской муки

1/4 стакана сахара

3/4 стакана сливочного масла

1 слегка взбитое яйцо

Форма для торта

Нагреть духовку.

В миске смешать муку с сахаром. Нарезать масло небольшими кусочками, сбить с мукой и сахаром. Можно воспользоваться блендером. Когда тесто разделится на твёрдые комочки, сделать посредине углубление, влить слегка взбитое яйцо. Всё размешать до получения однородной массы, затем месить рукой.

Переложить тесто в форму, прижать. Наколоть вилкой. Выпекать один час.

Остудить. Перевернуть форму на решётку. Снова перевернуть, чтобы были видны следы от вилки. Посыпать сахарным песком.



ЧАЙ

«Заваривать чай — это целое искусство, — говорит Мэри Поппинс. — Для этого нужен талант!»

Необходимо не забыть обдать чайник кипятком до того, как засыпать в него заварку. Заварки кладут одну чайную ложку на каждые две чашки. Вода должна кипеть ключом. Залить водой, оставить на пару минут. Помешать. Разливать, когда чаинки осядут на дно. Молоко добавить под самый конец. Так будет вкуснее.

«Если намочить чаем ватку, — говорит Мэри Поппинс, — то ею хорошо протереть воспалённые глаза».



ПОМИДОРНЫЙ САЛАТ

Нарезать спелые помидоры. Посыпать сахаром, солью, перцем. Насыпать сверху мелко нарезанную мяту. Дать немного настояться перед подачей на стол.



БИСКВИТНЫМ ТОРТ

6 готовых бисквитов или 1 бисквит побольше, которым можно будет заполнить форму

6 миндальных бисквитов

1 стакан апельсинового сока

1 стакан крема

1 чайная ложка миндальной эссенции

1 столовая ложка сахара

1 стакан густых сливок

Засахаренные вишни

1/3 стакана нарезанного миндаля

Стеклянное блюдо или миска на 1,5 литра

Малиновый джем

Разрезать бисквиты на половинки или большой бисквит на четвертинки, намазать малиновым джемом, сложить половинки в

виде сэндвичей. Уложить сэндвичи на блюдо, посыпать раскрошенным миндальным бисквитом. Продолжать укладывать слоями. Пропитать апельсиновым соком. Если сок покажется слишком концентрированным, предварительно разбавить его водой.

Когда торт готовится для взрослых, Мэри Поппинс пропитывает бисквит сухим шерри.

Приготовление крема:

2 яичных желтка

2–3 столовые ложки сахара

1/4 чайной ложки ванильной эссенции

1 стакан молока

Взбить желтки с сахаром и ванилью в посуде, которая поместится в кастрюле. Согреть молоко, но не кипятить. Налить намного воды в кастрюлю, поместить в неё посуду с желтками и сахаром, прогреть.

Вода не должна кипеть. Добавить горячее молоко. Всё перемешивать на слабом огне. Не перегреть, иначе получится яичница,

Снять с огня, когда крем будет оставаться на деревянной ложке.

Залить бисквит тёплым кремом. Остудить. Добавить миндальную эссенцию и сахар к сливкам, взбивать, пока не загустеет и не будет сходиться горкой с венчика. Выложить поверх крема. Украсить половинками засахаренных вишен и посыпать нарезанным миндалём.



ФОРЕЛЬ

1 форель на человека

Соль и перец

Мука, около 1/2 стакана

Сливочное масло,

1 1/2 столовой ложки на каждую рыбку

Мелко нарезанная петрушка

Лимон, нарезанный треугольниками

Почистить рыбу. Промыть и обсушить. Посолить и поперчить внутри каждую рыбу. Высыпать муку на тарелку или досочку, слегка обвалять в ней рыбу с двух сторон.

На сковороде, на которой рыба уместится целиком,

распустить сливочное масло, чтобы покрывало дно на полсантиметра. Когда масло вспенится, жарить рыбу по 3 минуты с каждой стороны. Рыба должна покрыться хрустящей корочкой. Положить в слегка нагретую духовку, пока не пережарится вся рыба. Когда вся форель будет пожарена, на той же сковороде растопить 2 столовые ложки сливочного масла. Полить рыбу. Посыпать мелко нарезанной петрушкой, положить сверху кусочки лимона.

«Готовя форель таким способом, — говорит Мэри Поппинс, — мы сохраняем её вкус. А лимон придаёт ей ещё больше вкуса».



ПЕРЕВЁРНУТЫЙ (КВЕРХТОРМАШКОВЫЙ) ТОРТ

4 столовые ложки сливочного масла

1/2 стакана коричневого сахара

Форма для торта

Сбить масло с сахаром до полной мягкости.

Выложить ровным слоем на дно формы.

Отставить в сторонку.

6 столовых ложек сливочного масла

1/3 стакана сахара

2 яйца

1 стакан муки с сухими дрожжами

3 персика, очищенные от кожицы, разрезанные пополам (косточки удалить)

6 вишенок

Нагреть духовку.

Сбивать масло с сахаром, пока масса не станет пышной. Вбить яйца одно за другим, после добавления каждого яйца тщательно сбивать. Положить персики в форму «чашечкой» вниз, в каждую «чашечку» положить по вишне. Поместить одну половинку персика в центр формы, остальные — по бокам, ближе к краям формы. Так получится очень красиво. Покрыть персики тестом, разровнять. Выпекать 45 минут на средней решётке. Стенки формы изнутри тронуть острым ножом, перевернуть торт на красивую тарелку.

Вместо персиков можно использовать кружочки ананаса, абрикосы, яблоки или ревень.



ОРЕХОВЫЙ КЕКС

1/2 стакана сливочного масла

1 стакан сахарного песка

2 яйца, разделённых на белки и желтки

1 стакан просеянной муки

1/2 стакана кукурузного крахмала

Щепотка соли

2 чайные ложки разрыхлителя (пекарского порошка)

1/2 стакана молока

1 чайная ложка лимонного сока

1/2 стакана измельчённых грецких орехов

Форма для кекса, смазанная маслом

Нагреть духовку.

Сбивать масло с сахаром, пока масса не станет пышной. Добавить желтки и продолжать сбивать до однородности. Смешать просеянную муку, кукурузный крахмал, соль и разрыхлитель. Добавлять в смесь масла с сахаром и желтками мучную смесь ложка за ложкой, каждую ложку чередуя с небольшим количеством молока. Продолжая сбивать, добавить лимонный сок. Смешать с грецкими орехами. Взбить белки в густую пену. Соединить с тестом. Ложкой выложить тесто в форму. Выпекать 30–35 минут. Вынуть из духовки. Перевернуть форму, кекс как следует остудить.



ЗАМОРОЖЕННАЯ ВОДА С СОКОМ

2 стакана апельсинового сока

2 стакана воды

1/4 стакана сахара

Форма для выпечки хлеба на 1 литр

Смешать все ингредиенты, подождать, пока весь сахар растает. Вылить в форму для выпечки хлеба, поставить в морозильник. Через три часа содержимое будет выглядеть как влажный снег. Всё хорошенько перемешать вилкой. Ещё на час поставить в морозильник. Не ждите, что замороженная вода с соком превратится в твёрдый лёд. Она будет выглядеть слегка подтаявшей.



ВАЛЛИЙСКИЕ ГРЕНКИ

1 чайная ложка сливочного масла

200 грамм натёртого сыра чеддер

1/4 чайной ложки соли

1/4 чайной ложки сухой горчицы

1/3 стакана пива

1 яйцо, слегка взбитое 5–7 тостов

Растопить масло на небольшом огне. Добавить сыр, соль и горчицу. Подогревать, пока сыр не растопится, вмешать пиво и взбитое яйцо. Помешать, хорошо прогреть. Намазать горячую смесь на приготовленные с маслом тосты.



ТЕЛЯТИНА

6 котлет из телятины

1 стакан панировочных сухарей

Щепотка сухого шалфея

6 столовых ложек сливочного масла

Соль и свежемолотый чёрный перец

Кусочки лимона треугольничками

Мелко нарубленная петрушка

По возможности срезать с котлет жир. Смешать чашку панировочных сухарей со щепоткой шалфея. Слегка взбить яйца. Разогреть 2 столовые ложки масла на сковороде. Масло должно быть горячим, но не чадить. Обмакнуть котлеты в яйцо, потом в

сухари. Жарить в горячем масле 4 минуты каждую сторону. Если потребуется, масло можно добавлять. У котлет должна образоваться золотистая, хрустящая корочка. Телячье мясо нежирное, суховатое. Панировка способствует тому, что котлета становится более сочной. Не рекомендуется готовить в гриле. Подавать к столу с нарезанными треугольничками кусочками лимона и мелко нарубленной петрушкой.



ОВОЩНОЙ СУП

1 небольшая луковица

1 средней величины репа (около 1 стакана, если нарезать)

1 большая или две небольшие морковки

1 средней величины картофеля

1 стебель сельдерея (около 2/3 чашки, если нарезать)

2 столовые ложки сливочного масла

7–8 веточек петрушки

Щепотка сухого тимьяна

Щепотка сухого базилика

2 литра куриного бульона (бульонные кубики, разведённые водой)

Соль и свежемолотый чёрный перец

1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки

Почистить и нарезать лук, репу, морковь и стебель сельдерея. Растопить масло в кастрюле на слабом огне. Положить нарезанные овощи, петрушку и сушёные травы. Прогреть на слабом огне до мягкости. Разогреть бульон, залить овощи. Продержать на слабом огне 15–20 минут. Сделать пюре на кухонном процессоре или протереть через сито. Посолить, поперчить, подавать со свеженарезанной петрушкой, посыпанной в каждую тарелку.



СОВСЕМ ПРОСТОЙ КЕКС

4 столовые ложки сливочного масла
1/2 стакана сахарного песка
1 яйцо, разделённое на белок и желток
1/4 чайной ложки ванильной эссенции
1 1/2 стакана просеянной муки
2 чайные ложки разрыхлителя
1/4 чайной ложки соли
1/2 стакана молока

Форма для кекса, слегка смазанная маслом и посыпанная мукой
Нагреть духовку.

В миске сбивать масло, постепенно добавляя сахар. Вбить яичный желток и ваниль. Просеять муку и смешать её с разрыхлителем, добавить соль. Добавить к маслу с сахаром немного молока. Сбивать. Ещё немного молока. Каждый раз, когда добавляется молоко, смесь необходимо хорошенько взбить. Взбить белок в густую пену. Смешать с тестом. Ложкой переложить тесто в форму. Выпекать 25–30 минут. Пробовать готовность зубочисткой. Если кекс готов, она остаётся сухой.



КОНФЕТНЫЕ «ПОЦЕЛУИ»

400 грамм миндаля
1 стакан сухого молока
1 стакан сахарной пудры
1 чайная ложка миндальной эссенции
1/2 стакана молока

Ещё немного сахарной пудры, чтобы обвалять «поцелуи»

Бросить миндаль в кастрюлю с кипящей водой. Вынуть через минуту. Когда он немного остынет, снять шкурки. Мелко размолоть блендером или пропустить через мясорубку.

Смешать молотый миндаль, сухое молоко и сахарную пудру. Добавить миндальную эссенцию и молоко. Молоко нужно вливать не всё сразу. Всё перемешать и месить рукой. Тесто должно быть крутым и слегка прилипать к рукам. Если тесто плохо вымесилось, можно добавить ещё немного молока. Накрывать посуду и выдержать тесто в холодильнике в течение часа.

Окунуть руки в сахарную пудру и скатать шарики. Хранить в холодильнике. Получится около 60 «поцелуев».

«Очень хорошо ими полакомиться перед сном», — говорит

Мэри Поппинс.



ПУДИНГ

1 стакан муки

Щепотка соли

1 некрупное яйцо

1 стакан молока, смешанного с водой в равных долях

Нагреть духовку.

Просеять муку в миску, посолить. Сделать в муке углубление, разбить туда яйцо, подлить немного молока, мешать, начав с середины, постепенно подливая остальное молоко. Хорошо смешать венчиком или блендером, поставить в холодное место на час.

Подогреть мясной сок, оставшийся от ростбифа в сковороде, поворачивая сковороду так, чтобы дно было закрыто ровным слоем соуса. Положить в сковороду тесто, выпекать 25 минут. Пудинг за это время поднимется, корочка делается тёмной и хрустящей.

Мэри Поппинс нарезает пудинг на кусочки перед подачей на стол.



КЕКС «ЗОДИАК»

1 крупное яйцо, разделённое на желток и белок

2 дольки молочного шоколада

1 1/2 стакана муки

2 чайные ложки разрыхлителя (пекарского порошка)

1/4 чайной ложки соли

4 столовые ложки масла

3/4 стакана сахара

1 чайная ложка ванильной эссенции

3/4 стакана молока

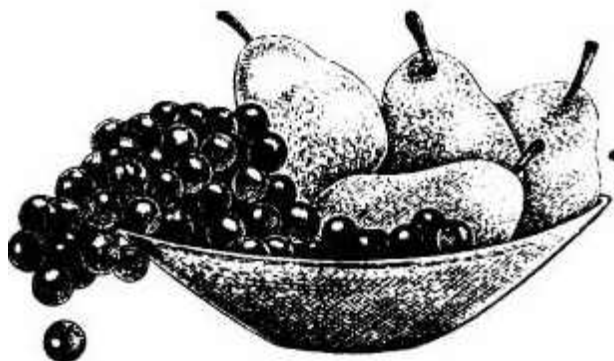
Круглая форма для кекса

Нагреть духовку.

Смазать форму маслом, посыпать мукой, высыпать излишки муки.

Разбить яйцо, разделить желток от белка. В маленькой посуде растопить шоколад на водяной бане. Просеять муку, отмерить нужное количество. Снова просеять вместе с разрыхлителем и солью. Сбивать масло, пока не станет пышным. Постепенно добавляя сахар, продолжать сбивать. Добавить желток, взбивать ещё энергичнее. Добавить шоколад и размельчённые орехи. Смешать ваниль с молоком. Добавлять в шоколад понемногу молоко поочерёдно с мукой, пока всё не будет использовано. Тщательно вымесить. Взбить белок в густую пену, соединить с тестом. Выложить в подготовленную форму. Выпекать в течение 30 минут.

Мэри Поппинс украшает такой кекс серебряными звёздочками.



Все о Мэри Поппинс

интернет-магазин
OZON.RU



С появлением Мэри Поппинс жизнь семнадцатилетней Маргариты по Вишнёвому переулку изменилась. Жизнь не только семейства Бэнксов, но и их соседей. Ведь в её присутствии происходят настоящие чудеса, а самые обыкновенные вещи вдруг оказываются совершенно необыкновенными.

В эту книгу вошли
шесть сказочных повестей Памелы Трэверс:

«Мэри Поппинс»,
«Мэри Поппинс возвращается»,
«Мэри Поппинс открывает Дверь»,
«С Днём Рождения, Мэри Поппинс»,
«Мэри Поппинс и соседний дом»,
«Мэри Поппинс в Вишнёвом переулке»,
а также небольшая энциклопедия
«Мэри Поппинс от А до Я»
и «Мэри Поппинс на кухне».

Теперь вы будете знать
о Мэри Поппинс,
ВСЁ!



ISBN 978-5-353-03770-5



9 785353 037705

Примечания

Клички собак придуманы Борисом Заходером.